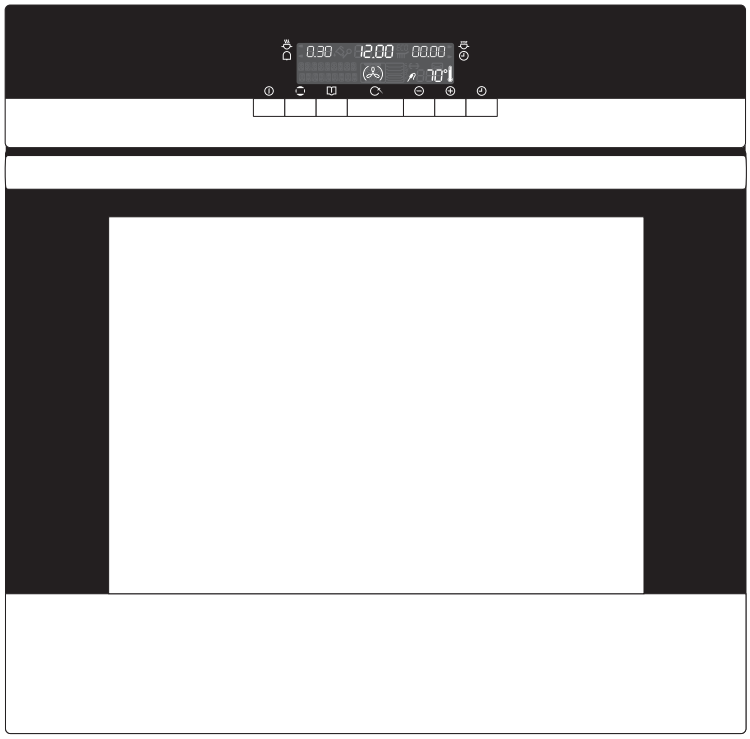
VOSS

Brugsanvisning



Elovn til indbygning

IEL 8254

Kære kunde,

Læs venligst denne brugervejledning grundigt igennem og gem den til senere brug.
Giv brugervejledningen videre til den nye ejer, hvis maskinen afhændes.

Der er brugt følgende symboler i teksten:

Anvisninger vedr. sikkerhed
Advarsel! Anvisninger, der gælder Deres egen sikkerhed.
Bemærk! Anvisninger, der skal forebygge skader på maskinen.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformation

Indhold

Brugsanvisning 5

Sikkerhed 5

Bortskaffelse 6

Beskrivelse af apparatet 7
Samlet overblik 7
Betjeningspanel 7
Ovnens indretning 8
Tilbehør til ovnen 8
Bageudtræk 9

Inden første brug 10
Indstille uret og ændre klokkeslæt 10
Indstille sprog 11
Indstille lysstyrke i display 12
Første rengøring 13

Betjening af ovnen 14
Den elektroniske ovnstyring 14
Ovnfunktioner 15
Tænd og sluk for ovnen 16
Sætte rist, plade og bradepande i 18
NON-STICK tilbehør 18
Tillægsfunktioner 19
Kødtermomete 20
Tidsfunktioner 22
Andre funktioner 27
Slukning af ur 27
Børnesikring af ovnen 27
Låsning af taster 28
Ovnens sikkerhedsafbryder 28
Mekanisk lågeblokering 29

Anvendelser, tabeller og tips 30
Bagning 30
Bagetabel 32
Tabel, gratiner og gratinering 35
Tabel, dybfrost-færdigretter 35
Stegning 36
Stegetabel 36
LAVTEMP STEGNING 38
Tabel for Kødtermomete 39
Grillstegning af flade madvarer 40
Grilltabel 40
Turbogrill 41
Optøning 42
Optøningstabel 42
Henkogning 43
Tørring 44
Opskrifter 45

Rengøring og vedligeholdelse 50
Ovnen set udefra. 50
Ovnrum 50
Tilbehør 50
NON-STICK tilbehør 50
Indskudsgitter 51
Bageudtræk 52
Rengøring af Easy Access udtræksskinner 53
Ovnbelysning 53
Ovnlåge 54
Ovnlågeglas 55

Hvad skal man gøre, hvis 57

Garantibetingelser 58

Kundeserviceadresser 58

Service 59

Brugsanvisning

⚠ Sikkerhed

CE Dette apparat overholder følgende EU-direktiver:
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Lavspændingsdirektivet
– 89/336/EØF af 03.05.1989 Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, som ændret ved direktiv 92/31/EØF
– 73/23/EØF af 19.02.1973 Direktiv om CE-mærkning

Elektrisk sikkerhed

- Ovnen må kun tilsluttes af en **autoriseret montør**.
- Ved forstyrrelser eller skader på ovnen: Skru sikringerne ud eller sluk for gruppen på el-tavlen.
- **Reparationer** på ovnen **må kun foretages af autoriserede montører**. Ikke-fagmæssigt udførte reparationer kan medføre betydelige risici. Kontakt kundeservice eller forhandler i tilfælde af reparation.

Børns sikkerhed

- Lad aldrig små børn uden opsyn når ovnen er i brug.

Sikkerhed under brugen

- Dette apparat må kun benyttes til kogning, stegning og bagning af retter i husholdningen.
- Vær forsigtig ved tilslutning af elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af apparatet. Sørg for, at netkabler **ikke** kan røre ved eller komme i klemme under den varme ovnlåge.
- **Advarsel: Fare for forbrændinger!** Ved brug bliver ovnens inderrum meget varmt.
- Hvis du bruger alkoholiske ingredienser i ovnen, kan der eventuelt opstå en let antændelig alkohol-luftblanding Åbn i sådanne tilfælde lågen forsigtigt. Håndtér ikke med gløder, gnister eller ild.

Oplysning om akrylamid
Ifølge de nyeste videnskabelige undersøgelser kan kraftig bruning/ristning af – specielt stivelsesholdige – madvarer medføre en sundhedsrisiko på grund af stoffet akrylamid. Derfor anbefaler vi at tilberede maden ved lavest mulig temperatur og undgå kraftig bruning.

Sådan undgås skader på ovnen

- Dæk ikke ovnbunden med alufolie, og stil ikke plader, gryder og lignende på bunden; ellers ophobes der varme, der beskadiger emaljen.
- Dryp af frugtsaft fra bagepladen efterlader pletter, der ikke kan fjernes. Brug en bradepande til meget fugtige kager.
- Belast ikke ovndøren, mens den er åben.
- Hæld aldrig vand direkte ind i en varm ovn. Det kan give emaljeskader og misfarvning.
- Hvis glasset udsættes for overlast, især i kanterne af frontruden, kan det gå itu.
- Opbevar aldrig brændbare ting i ovnen. De kan bryde i brand, når der tændes for ovnen.
- Opbevar aldrig fugtige madvarer i ovnen. De kan give skader på emaljen.

Oplysning om emalje
Selv om ovnens emalje ændrer farve ved brug, forringer det ikke ovnens anvendelighed til de formål, den er beregnet til. Det er således ikke en mangel, der giver ret til reklamation/ombytning.

Bortskaffelse

Emballage

Emballagematerialerne er nedbrydelige og kan genanvendes. Kunststofdele er mærket, f.eks. >PE<, >PS< osv. Bortskaf emballagemateriale på den kommunale genbrugsstation, og brug mærkningen til at finde den rigtige affaldscontainer.

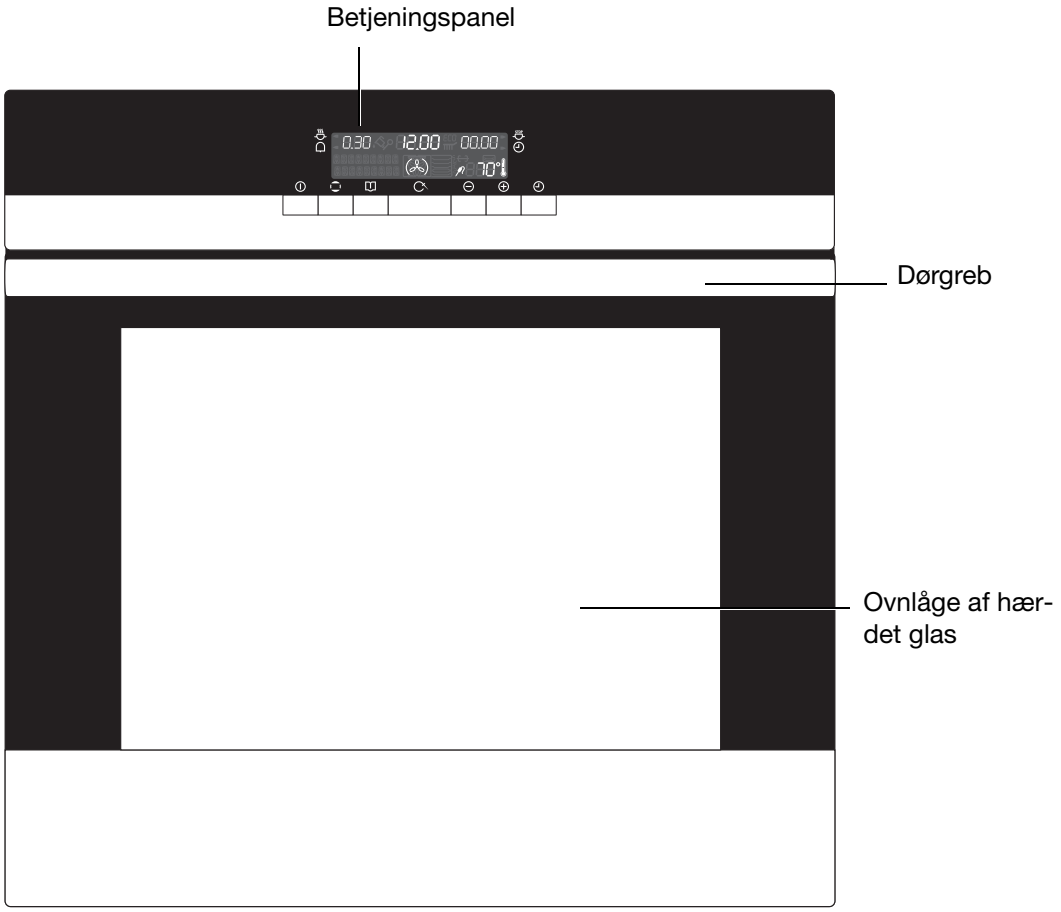
Udtjent apparat

Bortskaf det udtjente apparat i henhold til de retningslinjer, der gælder lokalt.

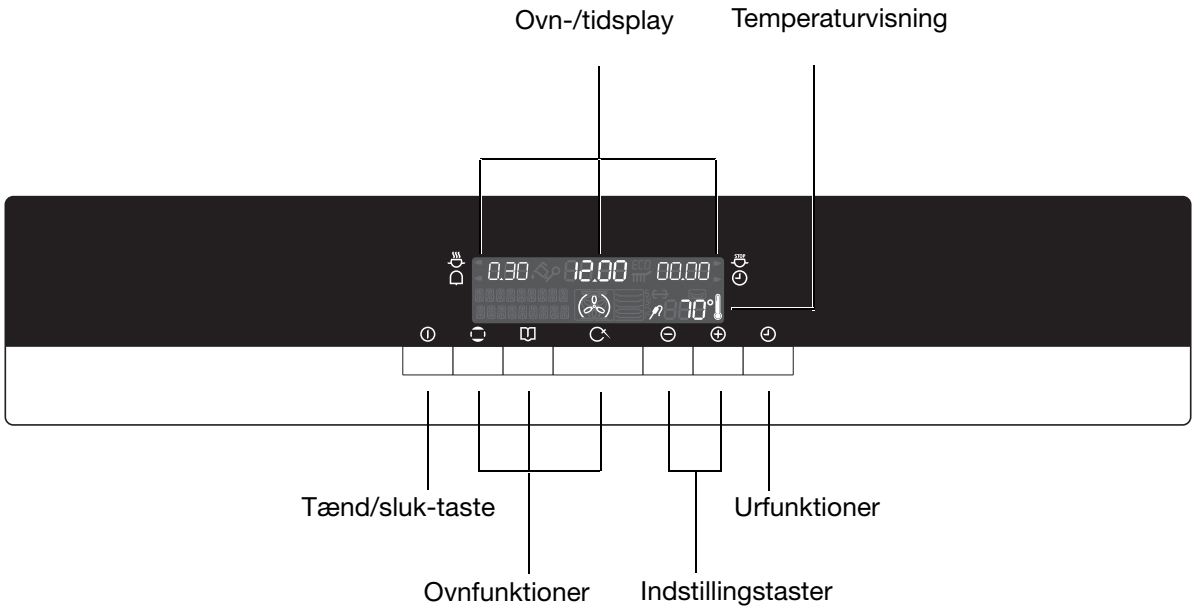
Advarsel: Gør den udtjente ovn ubrugelig inden bortskaffelsen, så den ikke kan udgøre fare for nogen.
Kobl ovnen fra lysnettet og klip netkablet af.

Beskrivelse af apparatet

Samlet overblik

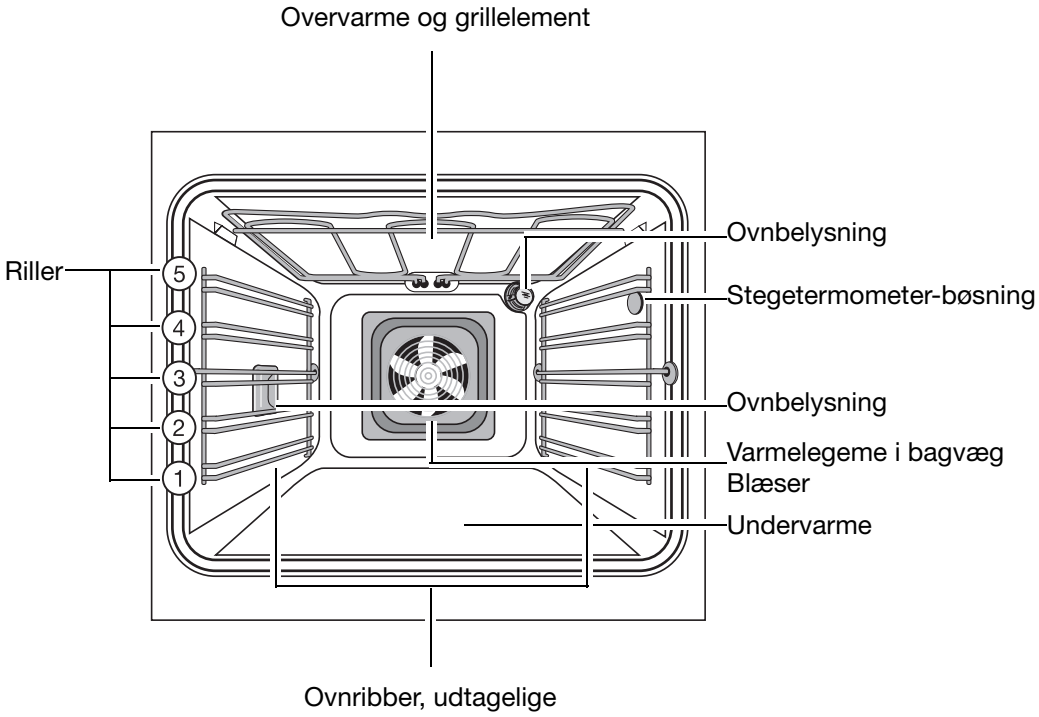


Betjeningspanel



Ovnens indretning

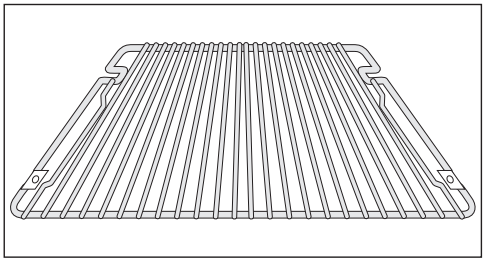
Alle indvendige ovnsider med undtagelse af ovnbunden er forsynet med en speciel emalje (katalyse-overflade-belægning).



Tilbehør til ovnen

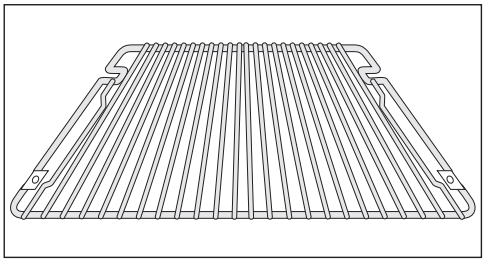
Rist til teleskopskinner

Til service, bageforme, stegning og grillmad.

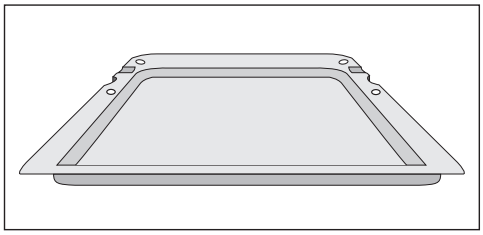


NON-STICK rist til Easy Access ud-strækksskinner

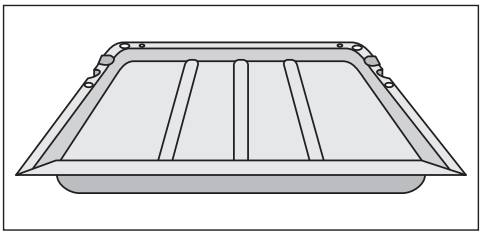
Til ovnfast kogegrej, kageforme, stege og kød til grillning.



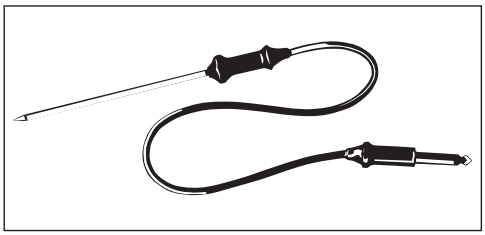
NON-STICK bageplade
Til kager og småkager.



NON-STICK bradepande
Til stegning eller opsamling af fedt.

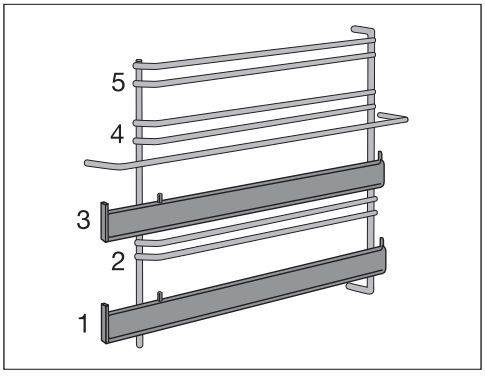


Kødtermometer
Til nøje bestemmelse af kødstykkers stegetilstand.



Bageudtræk

Dobbelt bageudtræk
2 ovnribber med 2 teleskopskinner.



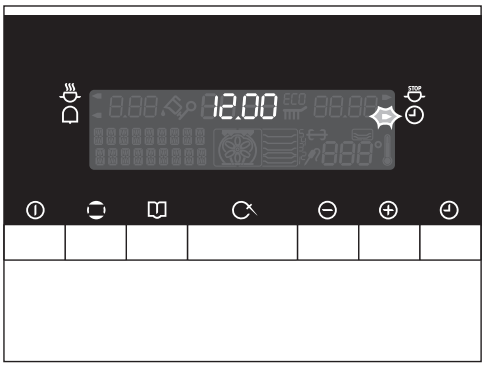
Inden første brug

Indstille uret og ændre klokkeslæt

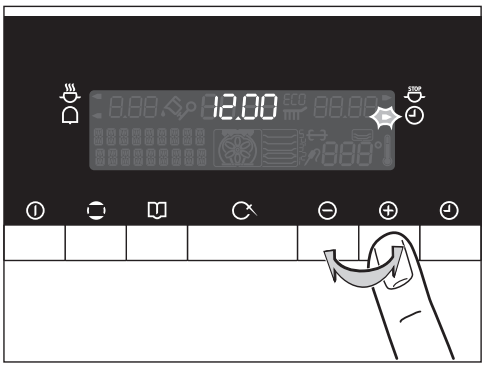
Ovnen virker kun, når uret er indstillet.

Efter tilslutning til lysnettet eller efter en strømafbrydelse blinker pilen for Aktueltid automatisk.

1. Start med at trykke på tasten Tænd/Sluk, hvis et allerede indstillet klokkeslæt skal ændres. Tryk så en eller flere gange på tasten Urfunktioner, til pilen for Aktueltid blinker.



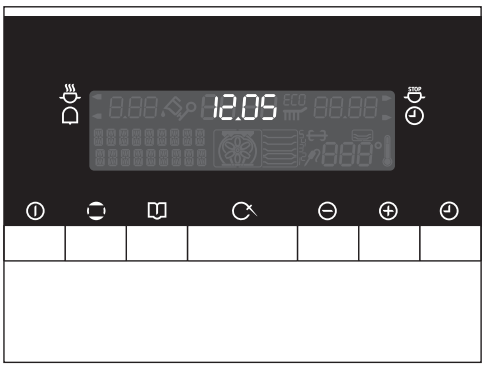
Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasten ⊕ eller ⊖.



Efter ca. 5 sekunder holder displayet op med at blinke, og uret viser det indstillede klokkeslæt.

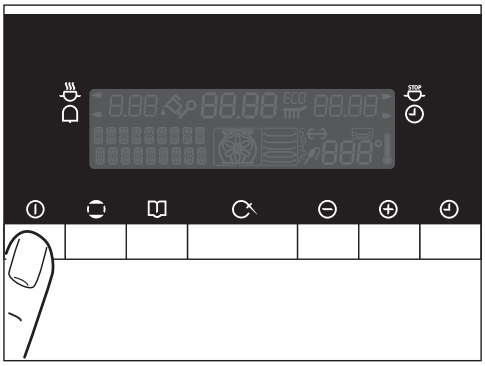
Ovnen er klar til brug.

Klokkeslættet kan kun ændres, når børnesikringen er slået fra, ingen af urfunktionerne Tilberedningstid (bage-/stegetid) eller Sluttid (slut) og ingen ovnfunktioner er indstillet.

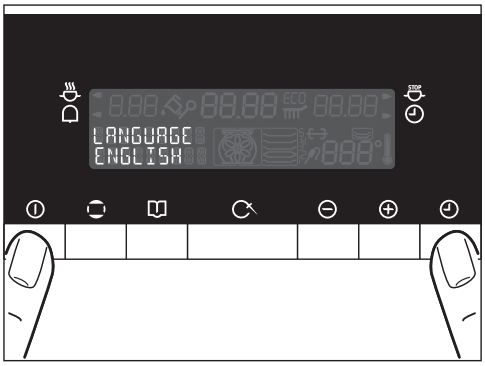


Indstille sprog

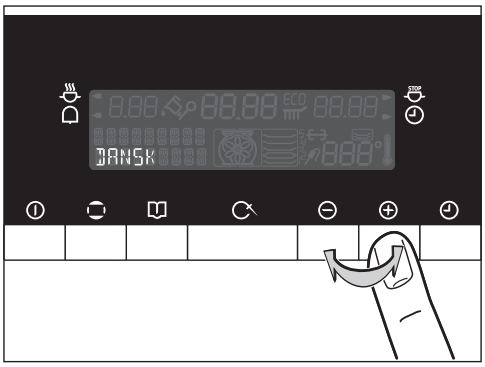
1. Tænd for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.



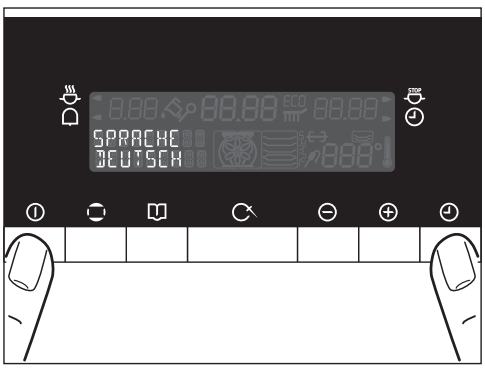
2. Tryk samtidig på tasterne Tænd/Sluk ⏻ og Urfunktioner 🕘.



3. Vælg et af de foreslåede sprog med tasten ⊕ eller ⊖.



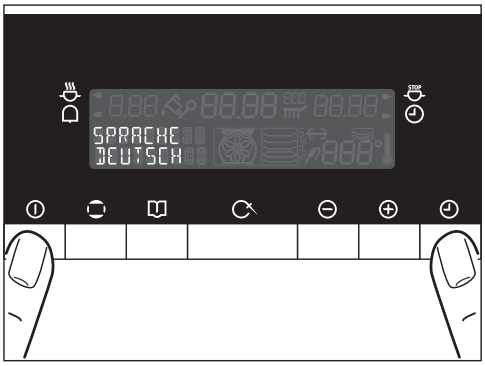
4. Tryk samtidig på tasterne Tænd/Sluk ⏻ og Urfunktioner 🕘 for at gemme det valgte sprog i hukommelsen.



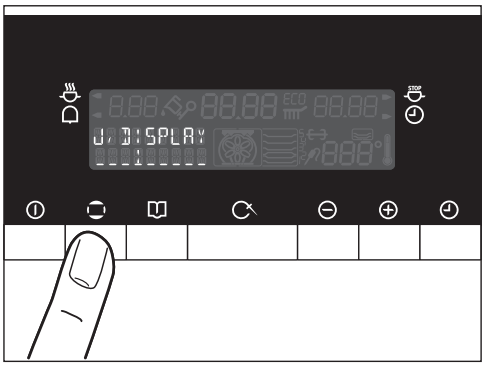
Indstille lysstyrke i display

Hvis ovnen er indbygget højt, kan man indstille displayets lysstyrke, så det bliver lettere at læse.

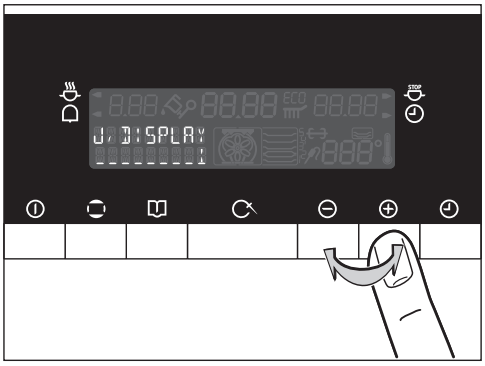
1. Tænd for ovnen på tasten Tænd/Sluk ⏻.
2. Tryk samtidig på tasterne Tænd/Sluk ⏻ og Urfunktioner 🕘.



3. Tryk én gang på tasten Ovnfunktioner ⭮.



4. Indstil lysstyrken med tasten ⊕ eller ⊖.



5. Tryk samtidig på tasterne Tænd/Sluk ⏻ og Urfunktioner 🕘 for at gemme den indstillede lysstyrke i hukommelsen.

Første rengøring

Før De bruger ovnen første gang, bør De gøre den grundigt ren.

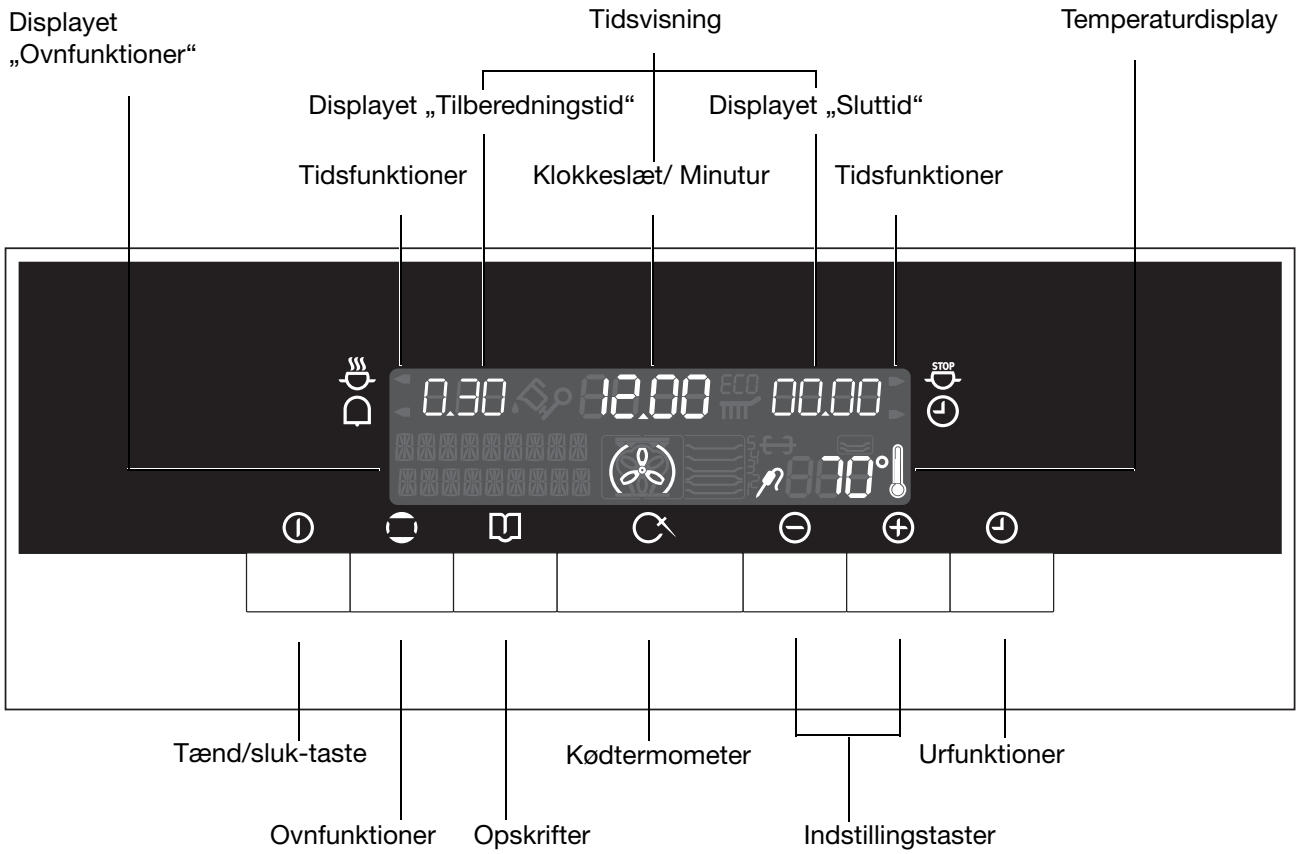
Bemærk: Brug ikke skarpe eller slibende rengøringsmidler! De kan ridse overfladen.

Til ovne med metalfront bruges gængse pudsemidler.

1. Åbn ovnlågen.
   Ovnbelysningen bliver tændt.
2. Tag alle tilbehørsdele og løse riste ud og rengør dem i varmt sulfovand.
3. Vask desuden ovnens bund med varmt sulfovand og tør den af.
4. Tør ovnens forside af med en fugtig klud.
5. Sæt de medfølgende Easy Access udtræksskinner i som beskrevet i kapitlet ”Rengøring og pleje”.

Betjening af ovnen

Den elektroniske ovnstyring



Generelle bemærkninger

- Tænd altid først for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.
- Når den valgte funktion lyser, begynder ovnen at varme op eller tidsindstillingen at tælle ned.
- Når den valgte temperatur er nået, lyder et signal.
- Ovnlampen er slået til, så snart der er valgt en ovnfunktion.
- Sluk for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.

Ovnfunktioner

Funktionerne **Pizza**, **Under-/ overvarme** og **Turbogrill** omfatter en **automatisk lynopvarmning**. Den sikrer, at ovnen hurtigst muligt kommer op på den valgte temperatur.

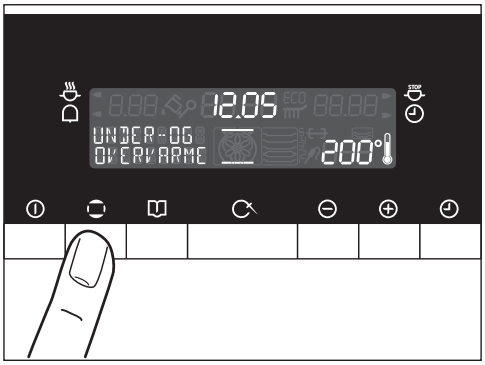
Til ovnen har du følgende funktioner til rådighed:

Ovnfunktion		Anvendelse	Varmelegeme/blæser
	VARMLUFT	Til stegning og **bagning** på **op til tre riller** samtidig. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Varmelegeme i bagvæg, blæser
	UNDER-OG OVERVARME	Til **bagning** og **stegning** i **ét lag**.	Overvarme, undervarme
	PIZZA TAERTE	Til bagning i ét lag af retter, der skal være **ekstra brune og sprøde i bunden**. Ovntemperaturen indstilles 20-40 °C lavere end ved over-/undervarme.	Undervarme, varmelegeme i bagvæg, blæser
	LAVTEMP STEGNING	Til tilberedning af ekstra møre og saftige stege.	Varmelegeme i bagvæg, blæser
	MAX GRILL	Til **grillning** af flade madvarer i **større mængder** og til **ristning**.	Grill, overvarme
	GRATINERING	Til **stegning** af større stykker kød eller fjerkræ i ét lag. Funktionen er også velegnet til **at gratinere** og **lune retter.**	Grill, blæser
	UNDERVARME	Til **færdigbagning** af kager med **sprød bund**.	Undervarme
	OPTONING	Til **blødgøring og optøning** af for eksempel kager, smør, brød, frugt eller andre **dybfrosne madvarer**	Blæser

Tænd og sluk for ovnen

Tænde for ovnfunktionen

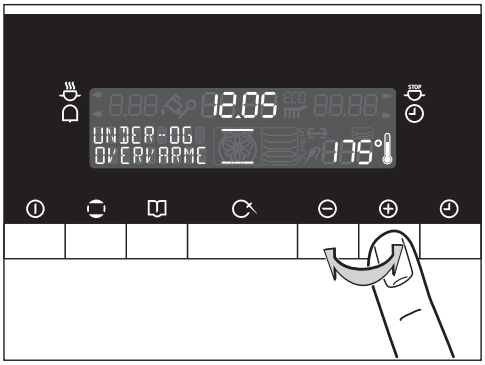
1. Tænd for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.
2. Tryk en eller flere gange på tasten Ovnfunktioner, til den ønskede ovnfunktion kommer frem.
   – Temperaturdisplayet viser et forslag til temperaturvalg.
   – Hvis den foreslåede temperatur ikke ændres i løbet af ca. 5 sekunder, begynder ovnen at forvarme.



Ændre ovntemperatur

Tryk på tasten ⊕ eller ⊖ for at vælge en højere eller lavere temperatur.

Ovnen kan indstilles i trin på 5 °C.



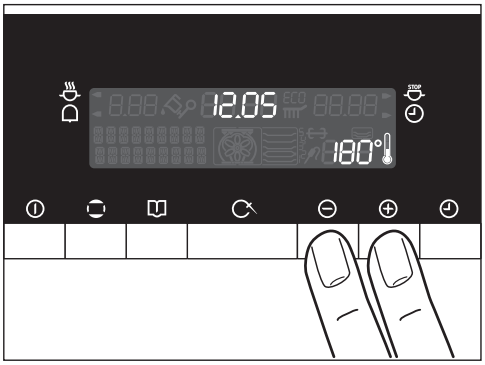
Termometer-symbol

- Det langsomt stigende termometer-symbol viser, hvor meget ovnen nu er varmet op.
- Tre blokke i termometer-symbolet angiver, at lynopvarmningen er slået til.

Aflæsning af temperatur

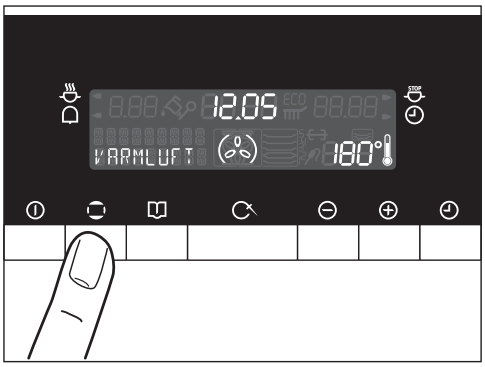
Tryk samtidig på tasterne ⊕ og ⊖.

Den aktuelle ovntemperatur bliver vist i temperaturdisplayet.



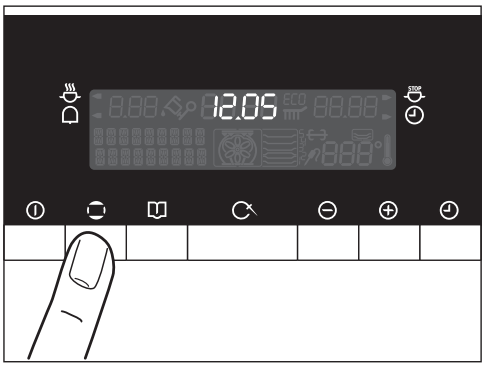
Ændre ovnfunktion

Tryk en eller flere gange på tasten Ovnfunktioner, til den ønskede ovnfunktion bliver vist.



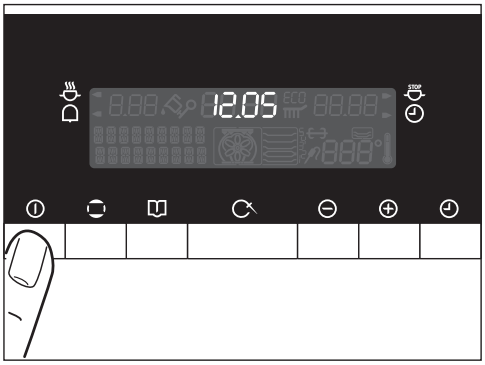
Slukke for ovnfunktionen

Ovnen slukkes ved at trykke en eller flere gange på tasten Ovnfunktioner, til der ikke længere vises en ovnfunktion.



Slukke for ovnen

Sluk for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.



Ventilator

Ventilatoren bliver automatisk slået til for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Efter at der er slukket for ovnen, kører ventilatoren videre, til ovnen er kølet af. Så slukker den automatisk.

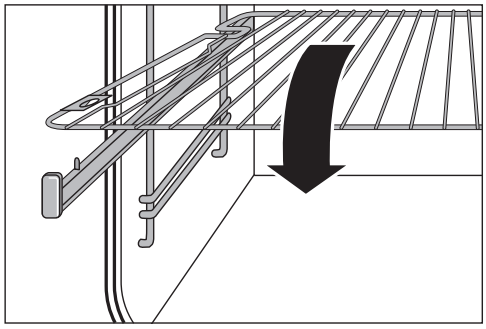
Sætte rist, plade og bradepande i

Vippesikring

Rist, plader og bradepande har en lille bule i højre og venstre side. Denne bule fungerer som vippesikring og skal altid vende bagud.

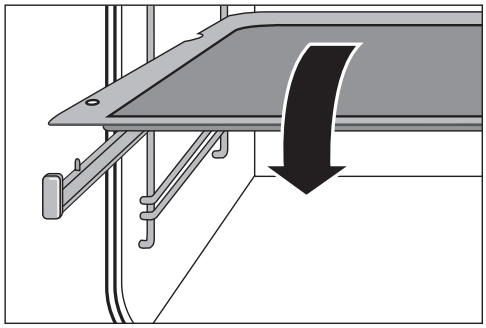
Sætte risten i:

Sæt risten i, så de to styretappe vender nedad. Placer risten på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i teleskopudtrækkets stopbolte.



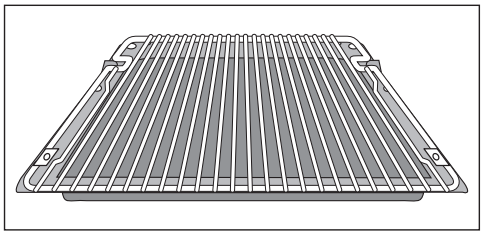
Sætte bageplade og bradepande i:

Sæt plade og bradepande i, så vippesikringen vender bagud. Sæt pladen ind på teleskopudtrækket, så de to huller får fat i den forreste stopbolt på teleskopudtrækket.



Sætte rist og bradepande i:

Når risten bruges sammen med bradepanden, skal ristens vippesikring stå nøjagtigt i bulerne i bradepanden.



Når udtrækket står i forskellige stillinger, er det er nemmest at lægge rist eller plade på, hvis man først lægger bagenden af pladen/risten på skinnerne, skubber den helt ind og så sænker den ned over de forreste stopbolte.

NON-STICK tilbehør

Hvis De sørger for at overholde følgende råd, holder tilbehøret længe og vil altid være let at gøre rent:

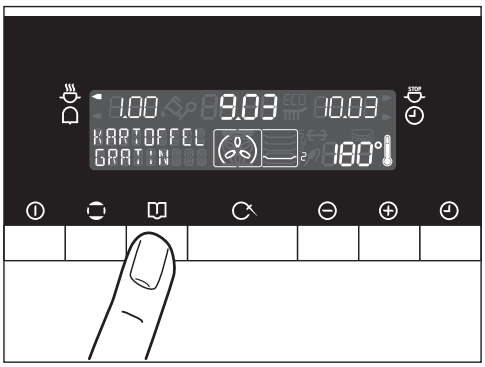
- Sæt ikke tilbehøret i ovnen uden mad i.
- Sæt ikke tilbehør på varme kogezoner. Pletvis overophedning kan nedsætte den rengøringsvenlige belægning.

Tillægsfunktioner

Opskrifter

Brug til denne funktion de indbyggede opskrifter.

Valg af opskrift



1. Tryk en eller flere gange på tasten Opskrifter 🕮, til den ønskede opskrift vises i displayet.
   - Funktionsdisplayet viser symbolet for den tilsvarende ovnfunktion og den anbefalede rille.
   - Temperaturdisplayet viser den indstillede temperatur.
   - Tidsdisplayet viser tilberedningstid og sluttid.
   - Efter ca. 5 sekunder starter ovnen automatisk.
   - Når den valgte tilberedningstid næsten er gået, høres et signal.
2. Kontroller så, om maden er færdig.
   - Når den valgte tilberedningstid er gået, kommer der et signal.
   - I tidsdisplayet blinker ”0:00”.
   - Ovnbelysningen slukkes automatisk.
3. Signalet slås fra ved at trykke på en vilkårlig taste.

Forskudt start

Tilberedningen kan startes med en forsinkelse (se under Urfunktioner Sluttid STOP).

Urfunktionen Sluttid STOP kan indstilles, indtil programmet har kørt i højst to minutter.

Afslutning af tilberedning før tid

Tryk en eller flere gange på tasten Opskrifter 🕮, til displayet ikke længere viser en opskrift.

Kødtermomete

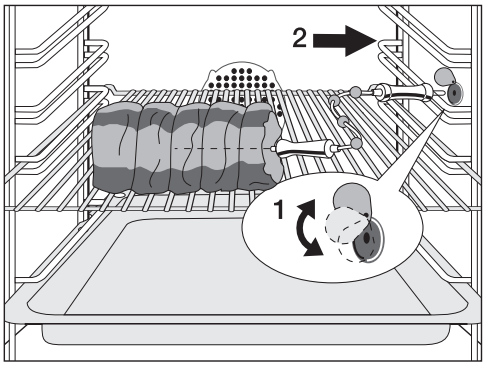
Slukker automatisk for ovnen, når centrumtemperaturen i maden præcis har nået den indstillede temperatur.

Der skal tages hensyn til to temperaturer:

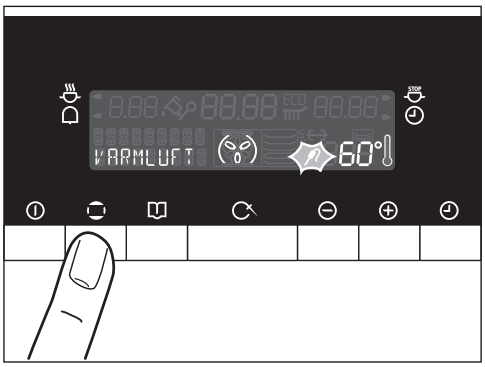
– Ovntemperaturen: Se Stegetabel
– Centrumtemperaturen: Se tabellen Kødtermomete

⚠ **Bemærk:** Brug kun det medfølgende stegetermometer! Hvis det udskiftes, må der kun bruges et originalt stegetermometer!

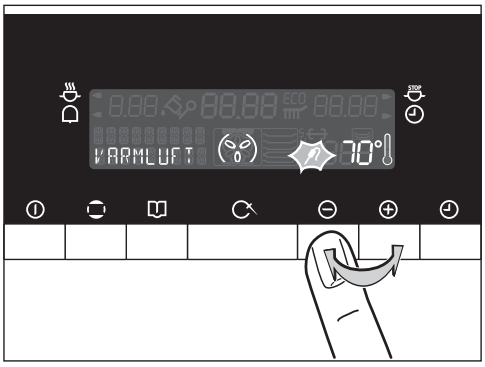
1. Tænd for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.
2. Sæt så vidt muligt spidsen af stegetermometret helt ind i det, der skal steges, så spidsen befinder sig i midten.
3. Sæt stegetermometrets stik helt ind i kontakten i ovnens sidevæg.



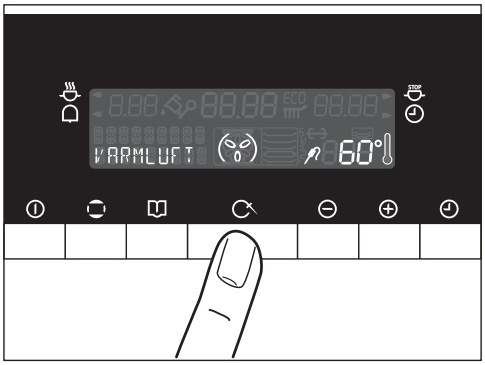
4. Indstil den ønskede ovnfunktion.



5. Indstil i løbet af 5 sekunder den ønskede centrumtemperatur med tasten ⊕ eller ⊖.
   Displayet skifter til den aktuelle centrumtemperatur.



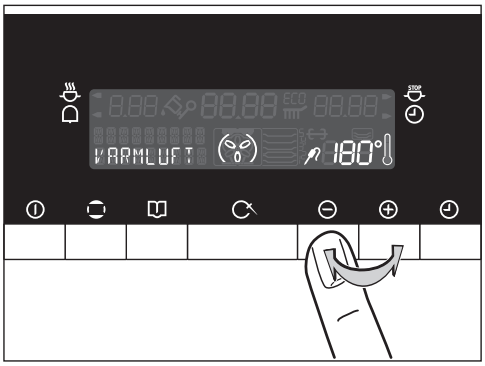
- Centrumtemperaturen vises fra 30°C.
- Hvis den aktuelle centrumtemperatur allerede vises, før den ønskede centrumtemperatur er indstillet: Tryk på tasten Kødtermomete og udfør indstillingen.
- Indstil ovntemperaturen ved at trykke to gange på tasten Kødtermomete.



- Indstil i løbet af 5 sekunder den ønskede ovntemperatur med tasten ⊕ eller ⊖.

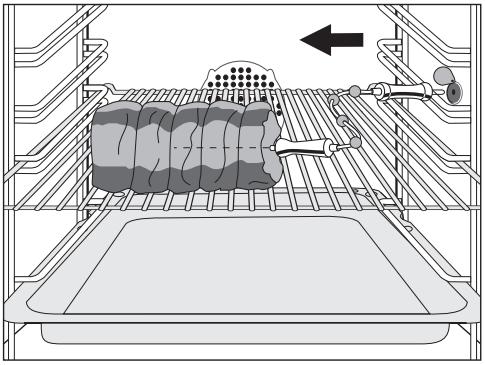
– Så snart den indstillede centrumtemperatur er nået, lyder der et signal, og ovnen slukker automatisk.

6. Tryk på en vilkårlig taste for at slå signalet fra.



Advarsel: Stegetermometret er meget varmt! Der er risiko for forbrænding, når stikket og spidsen trækkes ud!

7. Træk stegetermometrets stik ud af kontakten og tag maden ud af ovnen.
8. Sluk eventuelt for ovnen.



Aflæse eller ændre centrumtemperatur

– Med tasten Kødtermomete kan man skifte mellem den aktuelle og indstillede centrumtemperatur og den indstillede ovntemperatur.
– Temperaturindstillingen kan eventuelt ændres med ⊕ eller ⊖.

Automatisk slukning for ovnen er **ikke mulig sammen** med ovnfunktionen LAVTEMP STEGNING.

Tidsfunktioner

Minutur

Til indstilling af en kortere tid. Når tiden er gået, lyder der et signal.

Denne funktion har ikke nogen indvirkning på driften af ovnen.

Tilberedningstid

Til indstilling af hvor længe ovnen skal være i funktion.

Sluttid

Til indstilling af hvornår ovnen skal slukkes igen.

Aktueltid

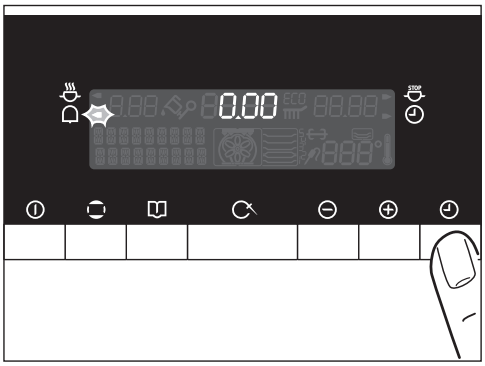
Til at indstille, ændre eller aflæse klokkeslættet.
(Se også kapitlet “Inden første brug”)

Generelle bemærkninger

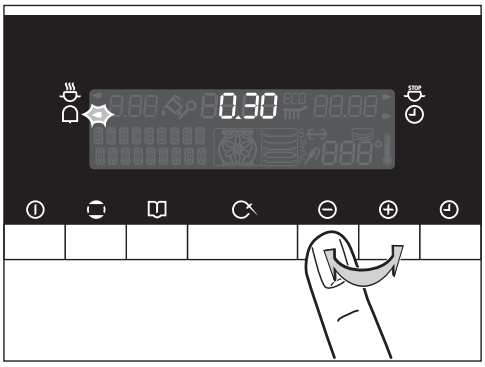
- Når der er valgt en urfunktion, blinker den tilhørende pil i ca. 5 sekunder. I det tidsrum kan man med ⊕ eller ⊖ indstille eller ændre de ønskede tider.
- Når den ønskede tid er instillet, blinker pilen atter i ca. 5 sekunder. Derefter lyser pilen. Der tælles ned fra den indstillede tid.

Minutur

1. Tryk en eller flere gange på tasten Urfunktioner, til pilen for Minutur blinker.

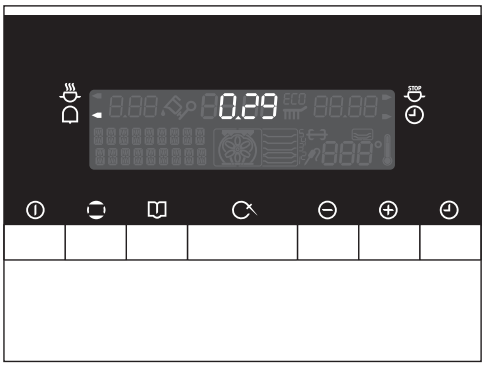


2. Indstil minuturet med tasten ⊕ eller ⊖ (maks. 99 minutter).



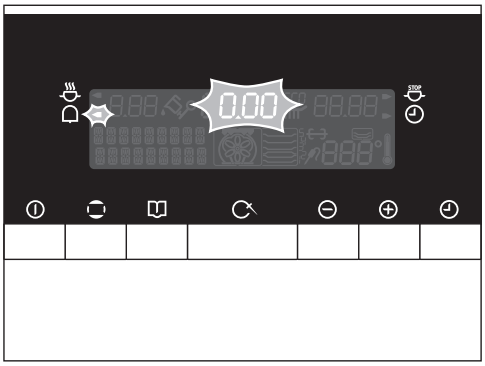
Efter ca. 5 sekunder viser displayet den resterende tid.

Pilen for Minutur lyser.



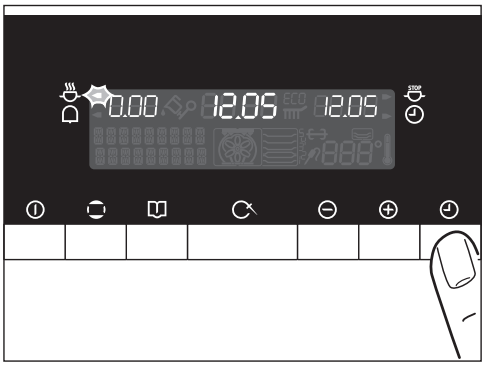
Når tiden er gået, høres et signal i 2 minutter.
"0.00" og pilen for Minutur blinker.

Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.

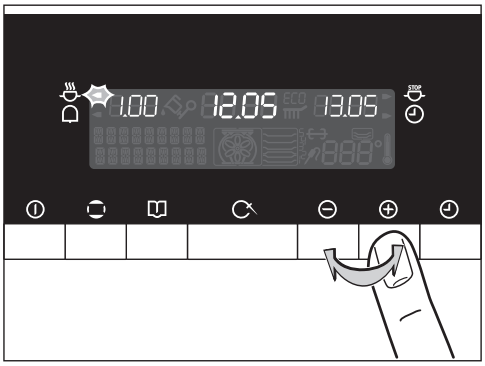


Tilberedningstid

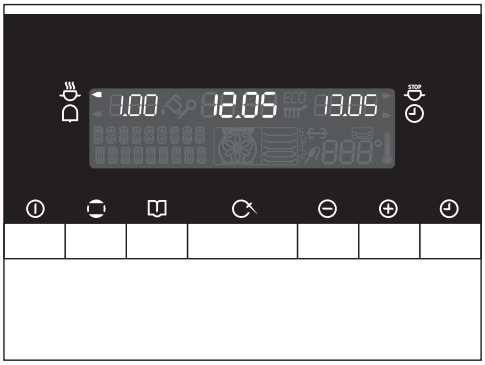
1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk en eller flere gange på tasten Urfunktioner, til pilen for Tilberedningstid blinker.



3. Indstil tilberedningstiden med tasten ⊕ eller ⊖.



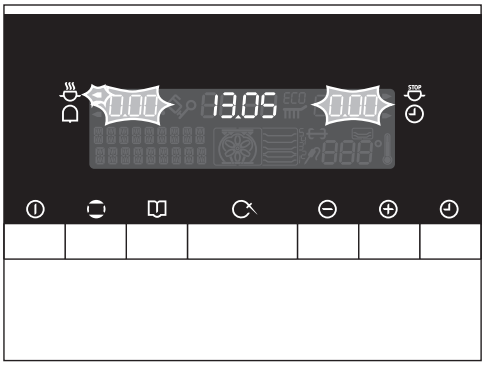
Pilen for Tilberedningstid lyser.



Når tiden er gået, høres et signal i 2 minutter. Ovnen slukker automatisk.

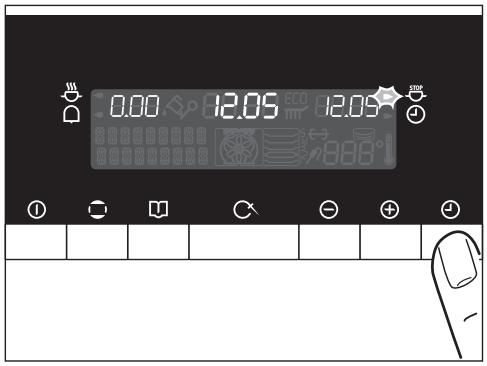
"0.00" og pilen for Tilberedningstid blinker.

Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.

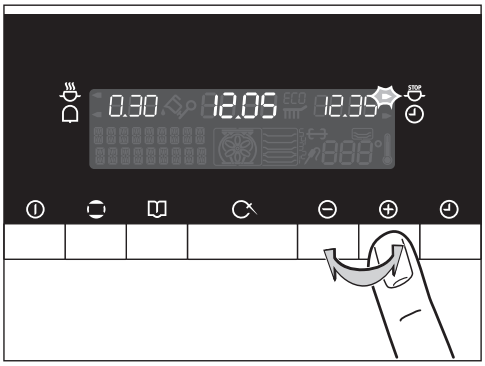


Sluttid

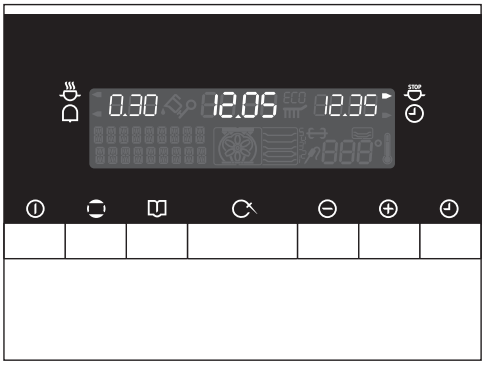
1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Tryk en eller flere gange på tasten Urfunktioner, til pilen for Sluttid blinker.



3. Indstil tidspunktet for slukning med tasten ⊕ eller ⊖.



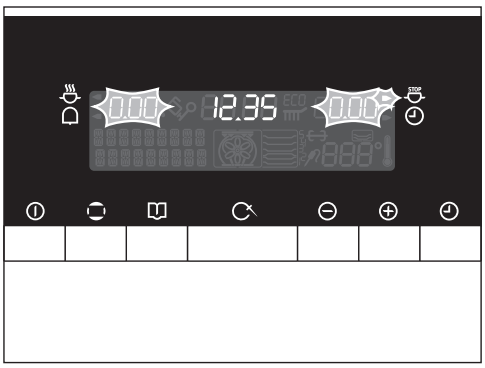
Pilen for Sluttid lyser.



Når tiden er gået, høres et signal i 2 minutter. Ovnen slukker automatisk.

“0.00“ og pilen for Sluttid blinker.

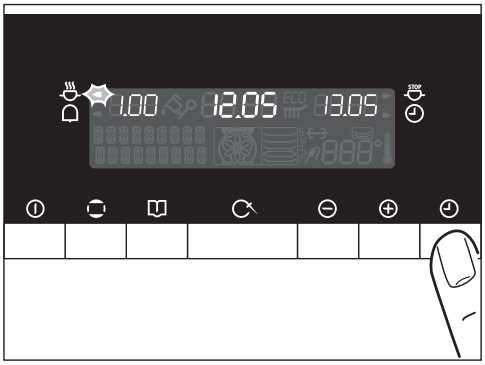
Afbryde signal:
Tryk på en vilkårlig taste.



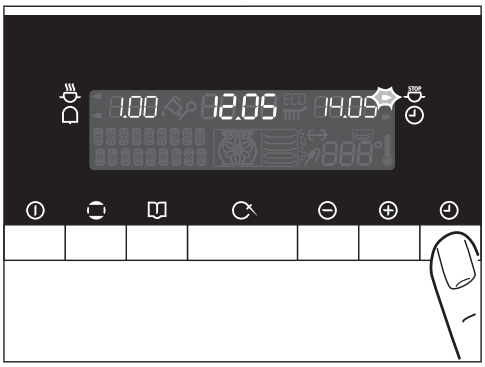
Tilberedningstid og Sluttid sammen

Tilberedningstid og Sluttid kan kombineres, hvis der automatisk skal tændes og slukkes for ovnen **på et senere tidspunkt**.

1. Vælg ovnfunktion og -temperatur.
2. Indstil med funktionen Tilberedningstid tilberedningstiden for retten.
   for eksempel: 1 time.

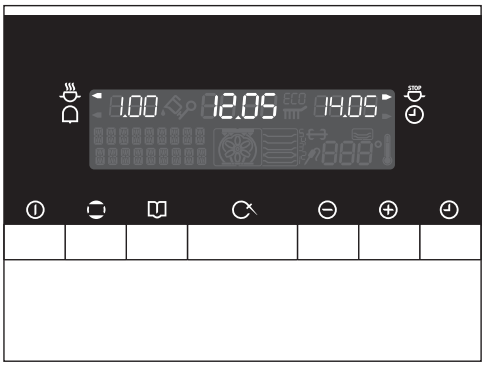


3. Indstil med funktionen Sluttid det tidspunkt, hvor retten skal være færdig.
   for eksempel: klokken 14:05.



Pilene for Tilberedningstid og Sluttid lyser.
Ovnen tændes automatisk på det beregnede tidspunkt,
for eksempel: klokken 13:05.

Når den indstillede bage-/stegetid er gået, høres et signal i 2 minutter, og ovnen slukker automatisk,
for eksempel: klokken 14:05.



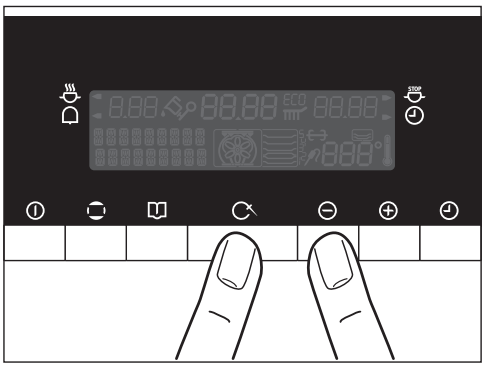
Andre funktioner

Mellem klokken 22:00 og 6:00 dæmpes lysstyrken i displayet automatisk.

Slukning af ur

Man kan spare strøm ved at slukke for uret.

1. Sluk for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.
2. Tryk samtidig på tasterne Kødtermomete og ⊖, til displayet bliver mørkt (ca. 2 sekunder).



Så snart ovnen igen tages i brug, bliver displayet automatisk slået til igen.
Næste gang der slukkes for ovnen, slukkes der igen for uret.
Hvis displayet igen skal vise klokken døgnet rundt, skal uret slås til igen.

Tilkobling af ur

1. **Sluk** for ovnen med tasten Tænd/Sluk ⏻.
2. Tryk samtidig på tasterne Kødtermomete og ⊖, til displayet atter kommer frem (ca. 2 sekunder).

Børnesikring af ovnen

Så snart børnesikringen er slået til, kan der ikke tændes for ovnen.

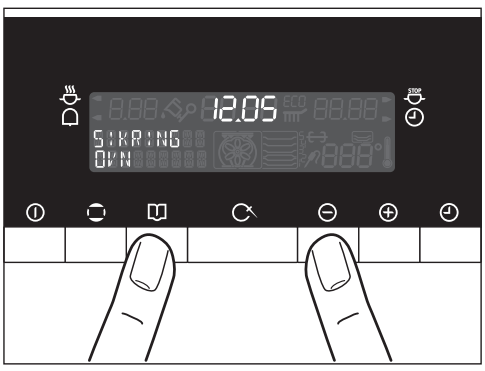
Børnesikringen gælder kun ovnen, ikke kogezonerne.

Tilkobling af børnesikring

Der må ikke være valgt en ovnfunktion.

– Tryk samtidig på tasterne Opskrifter og ⊖, til displayet viser SIKRING OVN.

Nu er børnesikringen slået til.



Frakobling af børnesikring

– Tryk samtidig på tasterne Opskrifter 🕮 og ⊖, til meddelelsen SIKRING OVN i displayet slukkes.

Nu er børnesikringen slået fra, og ovnen er atter klar til brug.

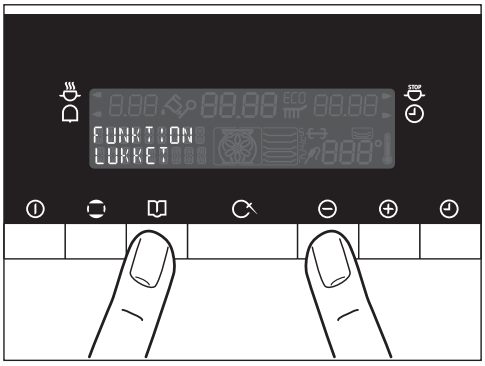
Låsning af taster

Hindrer, at man uforvarende ændrer alle de indstillede ovnfunktioner.

Tilkobling af lås

1. Tænd for ovnen med tastenTænd/Sluk ⏻.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Tryk samtidig på tasterne Opskrifter 🕮 og ⊖, til displayet viser FUNKTION LUKKET.

Nu er tasterne låst.



Frakobling af lås

– Tryk samtidig på tasterne Opskrifter 🕮 og ⊖ i ca. 2 sekunder.

Låsen slås automatisk fra, når der slukkes for ovnen.

Ovnens sikkerhedsafbryder

Når ovnen efter en vis tid ikke slukkes eller skifter temperatur, afbrydes den automatisk. I temperaturdisplayet blinker den sidst indstillede temperatur, og der lyder et signal.

Ovnen slår automatisk fra ved en temperatur på:

30	- 120 °C	efter	12,5 timer
120	- 200 °C	efter	8,5 timer
200	- 250 °C	efter	5,5 timer
250	- 280 °C	efter	1,5 timer

Ibrugtagning efter sikkerhedsafbrydelse

Sluk helt for ovnen.

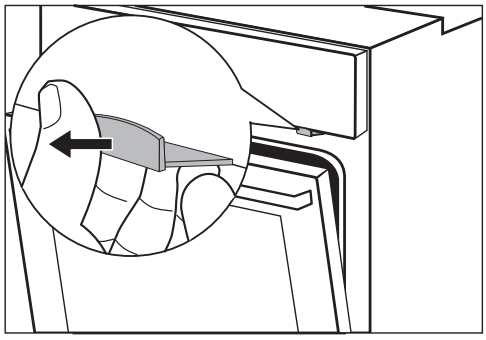
Derefter kan den atter tages i brug.

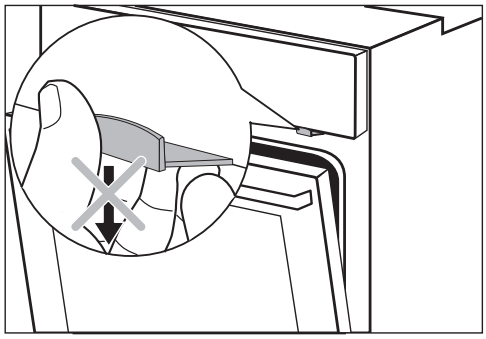
Mekanisk lågeblokering

Ved udlevering af ovnen er lågeblokeringen deaktiveret.

Aktivering af lågeblokeringen

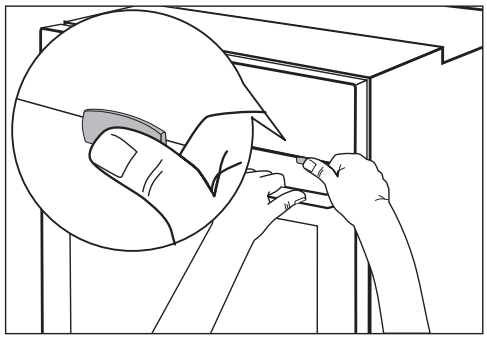
Træk skyderen fremad, indtil den falder i hak.





Åbning af ovnlågen:

1. Luk lågen.
2. Tryk på skyderen, og hold den trykket ind.
3. Åbn lågen.



Lukning af ovnlågen

Luk lågen uden at trykke på skyderen.

Deaktivering af lågeblokering

Tryk skyderen ind til panelet.

Den mekaniske lågeblokering ophæves ikke, når ovnen slukkes.

Anvendelser, tabeller og tips

Bagning

Ovnfunktion: VARMLUFT eller UNDER-OG OVERVARME

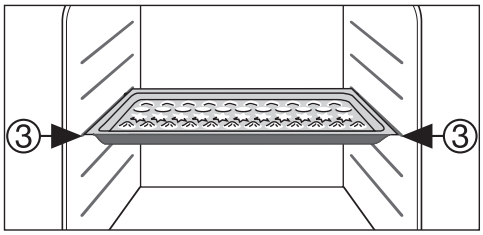
Bageforme

- Til UNDER-OG OVERVARME er forme af mørkt metal og teflonbelagte forme velegnede.
- Til VARMLUFT er også lyse metalforme velegnede.

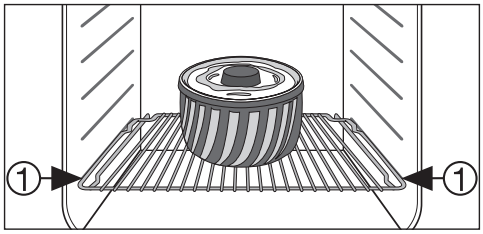
Riller

- Med UNDER-OG OVERVARME kan der bages på én rille.
- Med VARMLUFT kan der bages på op til 3 plader ad gangen:

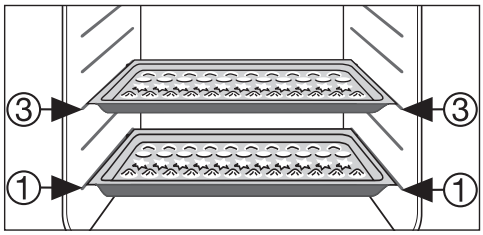
1 bageplade:
f.eks. 3. rille



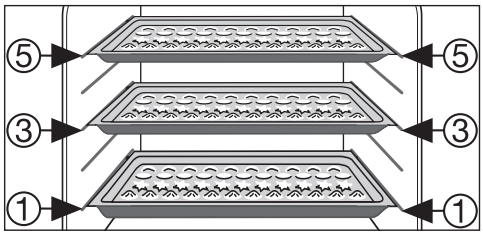
1 bageform:
f.eks. 1. rille



2 bageplader:
f.eks. 1. og 3. rille



3 bageplader:
1., 3. og 5. rille



Generelle råd

- Sæt pladen i ovnen, så den skrå kant vender fremad!
- Med UNDER-OG OVERVARME eller VARMLUFT kan man sætte to forme ved siden af hinanden på risten og bage dem samtidig. Bagetiden bliver kun en anelse længere.

Ved brug af dybfrosne madvarer kan de indsatte plader slå sig under opvarmningen. Dette skyldes den store temperaturforskel mellem frostvarerne og ovntemperaturen. Når pladerne er kølet af, får de deres normale form tilbage.

Om bagetabellerne

I tabellerne findes temperaturangivelser, tilberedningstid og placering i ovn for et udvalg af retter.

- Temperaturer og bagetider er vejledende, idet de afhænger af dejens sammensætning, mængden og bageformen.
- Vi anbefaler, at man første gang indstiller den laveste temperaturværdi og så eventuelt vælger en højere temperatur, hvis der ønskes kraftigere bruning eller bagetiden bliver for lang.
- Hvis ikke der står noget om netop Deres opskrift, kan De bruge noget tilsvarende bagværk som rettesnor.
- Ved bagning af kager på plade eller i form og i flere lag kan bagetiden blive 10-15 minutter længere.
- Fugtigt bagværk (f.eks. pizzaer, frugtkager m.v.) tilberedes i ét lag.
- Højdeforskelle i bagværket kan i starten af bagetiden give uensartet bruning. I så fald: **Lav ikke om på temperaturindstillingen**. Forskelle i bruning udjævnes i løbet af bagetiden.

Ved længere bagetider kan De slukke for ovnen ca. 10 minutter før bagetiden er slut, så De udnytter eftervarmen.
Hvis ikke der er nævnt andet, gælder tabellerne for mad, der sættes i kold ovn.

Bagetabel

Bagning på én rille

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Bagværk i form					
Kager i randform eller budding-form		VARMLUFT	1	150-160	0:50-1:10
Sandkager/tekager		VARMLUFT	1	140-160	1:10-1:30
Kage af sukkerbrødsdej		VARMLUFT	1	140	0:25-0:40
Kage af sukkerbrødsdej		UNDER-OG OVERVARME	2	160	0:25-0:40
Mørdejsbund		VARMLUFT	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Sukkerdejsbund		VARMLUFT	3	150-170	0:20-0:25
Æbletærte, lukket		UNDER-OG OVERVARME	1	170-190	0:50-1:00
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		VARMLUFT	1	160	1:10-1:30
Apple pie (2 forme 20 cm diameter, på skrå i ovnen)		UNDER-OG OVERVARME	1	180	1:10-1:30
Madtærte m. krydderi (f.eks. quiche lorraine)		VARMLUFT	1	160-180	0:30-1:10
Ostetærte		UNDER-OG OVERVARME	1	170-190	1:00-1:30
Bagværk på plade					
Gærfletning/-krans		UNDER-OG OVERVARME	3	170-190	0:30-0:40
Tysk julestollen		UNDER-OG OVERVARME	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brød (rugbrød) - først - så		UNDER-OG OVERVARME	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Vandbakkelser/eclairs		UNDER-OG OVERVARME	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Roulade		UNDER-OG OVERVARME	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Kager med tørt drys		VARMLUFT	3	150-160	0:20-0:40
Nøddekager m. smør og sukker		UNDER-OG OVERVARME	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]		VARMLUFT	3	150	0:35-0:50
Frugtkager (på gærdej/sukkerbrødsdej)[2)]		UNDER-OG OVERVARME	3	170	0:35-0:50
Frugtkager på mørdejsbund		VARMLUFT	3	160-170	0:40-1:20
Kager bagt på plade med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, bistik)		UNDER-OG OVERVARME	3	160-180[1)]	0:40-1:20

Bagværkets art	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pizza (med meget fyld)[2]		VARMLUFT	1	180-200[1]	0:30-1:00
Pizza (tynd)		VARMLUFT	1	200-220[1]	0:10-0:25
Flade madbrød		VARMLUFT	1	200-220	0:08-0:15
Frugt-/ostetærte		VARMLUFT	1	180-200	0:35-0:50
Småkager					
Mørdejspleskner		VARMLUFT	3	150-160	0:06-0:20
Kager formet med kagesprøjte		VARMLUFT	3	140	0:20-0:30
Kager formet med kagesprøjte		UNDER-OG OVERVARME	3	160[1]	0:20-0:30
Pleskner af rørt dej		VARMLUFT	3	150-160	0:15-0:20
Bagværk med æggehvider, marengs		VARMLUFT	3	80-100	2:00-2:30
Makroner		VARMLUFT	3	100-120	0:30-0:60
Kager af gærdej		VARMLUFT	3	150-160	0:20-0:40
Kager af butterdej		VARMLUFT	3	170-180[1]	0:20-0:30
Rundstykker		VARMLUFT	3	160[1]	0:20-0:35
Rundstykker		UNDER-OG OVERVARME	3	180[1]	0:20-0:35
Små formkager (form til 20stk.)		VARMLUFT	3	140[1]	0:20-0:30
Små formkager (form til 20stk.)		UNDER-OG OVERVARME	3	170[1]	0:20-0:30

1) Forvarmet ovn
2) Brug lav eller dyb bradepande.

Bagning i flere lag

Bagværkets art	VARMLUFT	VARMLUFT	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
	Rille fra neden			
	2 plader	3 plader		
Bagværk på plade				
Vandbakkelser/eclairs	1 / 4	---	160-180[1]	0:35-0:60
Kager med tørt drys	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Småkager				
Mørdejspleskner	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Kager formet med kagesprøjte	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Pleskner af rørt dej	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Bagværk med æggehvider, marengs	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makroner	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Mindre bagværk, gærdej	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Mindre bagværk, butterdej	1 / 3	---	170-180[1]	0:30-0:50
Rundstykker	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Små formkager (form til 20stk.)	1 / 4	---	140[1]	0:25-0:40

1) Forvarmet ovn

Bagetips:

Resultat	Mulig årsag	Udbedring
Kagen er for lys i bunden	Forkert placering	Sæt kagen længere ind
Kagen falder sammen (bliver klæg, klistret, med vandstriber)	For høj bagetemperatur	Vælg lavere bagetemperatur
	For kort bagetid	Forlæng bagetiden **Bagetiden kan ikke afkortes med højere bagetemperatur**
	For meget væde i dejen	Brug mindre væske Overhold røretiden, især når der bruges røremaskine
Kagen er for tør	For lav bagetemperatur	Vælg højere temperatur
	For lang bagetid	Vælg kortere bagetid
Kagen brunes ujævnt	For høj temperatur og for kort bagetid	Vælg lavere temperatur og forlæng bagetiden
	Dejen er ujævnt fordelt	Fordel dejen jævnt på pladen
Kagen bliver ikke færdig med den indstillede bagetid	For lav temperatur	Vælg højere bagetemperatur

Tabel PIZZA TAERTE

Type bagværk	Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pizza (tynd)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (med meget fyld)	1	180 - 200	20 - 30
Frugt-/ostetærte	1	180 - 200	45 - 60
Spinattærte	1	160 -180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Kvarktærte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Kvarkkage på plade	1	140 - 160	50 - 60
Æblekage, med låg	1	150 - 170	50 - 70
Grøntsagspie	1	160 - 180	50 - 60
Flade madbrød	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Kage af butterdej	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Skinketærte	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroger	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Forvarmet ovn

Tabel, gratiner og gratinering

Ret	Ovnfunktion.		Rille	Temperatur C	Tid Ti.: Min.
Pastagratin		UNDER-OG OVERVARME	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		UNDER-OG OVERVARME	1	180-200	0:25-0:40
Grøntsags-gratin[1)]		VARMLUFT	1	160-170	0:15-0:30
Gratinerede flutes [1)]		VARMLUFT	1	160-170	0:15-0:30
Søde gratiner		UNDER-OG OVERVARME	1	180-200	0:40-0:60
Fiskegratiner		UNDER-OG OVERVARME	1	180-200	0:30-1:00
Fyldte grøntsager		VARMLUFT	1	160-170	0:30-1:00

1) Forvarmet ovn

Tabel, dybfrost-færdigretter

Madvare	Ovnfunktion		Rille	Temperatur C	Tid
Pizza, dybfrost		UNDER-OG OVERVARME	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser
Pommes frites[1)] (300-600 g)		VARMLUFT	3	200-220	15-25 Min.
Flûtes		UNDER-OG OVERVARME	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser
Frugtkager		UNDER-OG OVERVARME	3	Se producentens angivelser	Se producentens angivelser

1) Anmærkning Undervejs skal pommes fritene vendes 2-3 gange

Stegning

Ovnfunktion: VARMLUFT

Kogegrej

- Til stegning kan man bruge alt ovnfast kogegrej (følg fabrikantens anvisninger!).
- Store stege kan lægges **direkte i bradepanden eller på rist med bradepanden under.**
- Det anbefales at tilberede alle magre kødtyper **i stegefad med låg**. På den måde bliver kødet saftigere.
- Alle slags kød, der skal have sprød skorpe/svær, kan steges **i stegefad uden låg**.

Vejledning til stegetabellen

Angivelserne i følgende tabel er omtrentlige.

- Vi anbefaler, at man kun ovnsteger kød og fisk, der vejer **1 kg eller mere**.
- For at undgå, at udsivende kødsaft eller fedt brænder fast anbefales det at hælde noget væde i stegefadet.
- Stegen vendes efter behov (efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden).
- Dryp store stege og fjerkræ med stegesky flere gange under tilberedningen. Det giver et bedre stegeresultat.
- Sluk for ovnen ca. 10 minutter før stegetiden er gået for at udnytte eftervarmen.

Stegetabel

Sæt bradepanden i 1. rille.

Madvare	VARMLUFT			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Svinekød				
1 kg steg (kam, skinke, rullesteg), pr. cm højde	150-160	2	---	14-20
Hamburgerryg, pr. cm højde	150-160	2	---	10-15
Forloren hare	160-170	2	---	60-70
Oksekød				
Oksesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	18-20
Oksefilet, pr. cm højde	190-200[1)]	2	---	6-8
Roastbeef, pr. cm højde	190-200[1)]	2	---	8-10
Kalvekød				
Kalvesteg, pr. cm højde	170-180	2	---	14-17
Lammekød				
Lammekølle (1800 g)	170-180	2	---	90

Madvare	VARMLUFT			
	Temperatur in C	Rille		Stegetid i minutter
		1 lag	2 lag	
Koteletter på plade				
Pølser à la cordon bleu	220-230[1)]	3	4 / 1	5-8
Middagspølser	220-230[1)]	3	4 / 1	12-15
Schnitzel eller kotelet, paneret	220-230[1)]	3	4 / 1	15-20
Frikadeller	210-220[1)]	3	4 / 1	15-20
Fisk				
Foreller à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 fileterede foreller (à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Panerede sandartfileter (i alt ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Fjerkræ				
Kylling	150-160	2	---	55-60
1 kg kalkunrullesteg, pr. cm højde	150-160	2	---	11-15
And (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gås (4500 g)	150-160	2	---	150-180

1) Forvarmet ovn

LAVTEMP STEGNING

Ovnfunktion: LAVTEMP STEGNING .

Med funktionen LAVTEMP STEGNING bliver stegen dejlig mør og ekstra saftig.

LAVTEMP STEGNING anbefales til møre, magre kødstykker og fisk.

LAVTEMP STEGNING egner sig ikke til f.eks. oksesteg eller flæskesteg med fedt.

Ovnen varmer op til den forindstillede temperatur. Når denne temperatur er nået, lyder der et signal. Derefter skifter ovnen automatisk til en lavere temperatur og steger videre.

Ved ovnfunktionen LAVTEMP STEGNING steges der altid **uden låg.**

1. Svits kødet kraftigt på panden.
2. Læg det så i et stegefad eller direkte på risten med bradepande eller bakke under.
3. Sæt kødet i ovnen. Vælg ovnfunktionen LAVTEMP STEGNING , indstil evt. temperaturen og steg fær dig (se tabellen).

Ovnfunktionen **LAVTEMP STEGNING kan ikke kombineres med urfunktionerne Tilberedningstid og Sluttid .**

Tabel, LAVTEMPERATURSTEGNING

	Vægt i kg	Rille	Forvarmning °C	Stegning °C	Tid i alt min.
Roastbeef	1 kg	2	130	80	90 – 100
Kalvesteg	1 kg	2	130	80	110 – 120
Svinekam	1 kg	2	130	80	100 – 120
Steaks af oksefilet	1 kg	2	130	80	90 – 100

(Brunes i pande, før de lægges i ovnen)

Tabel for Kødtermomete

Gargut	Kødkernetemperatur
Oksekød	
Grillstegt steg eller mørbrad rød indvendig (english) lyserød indvendig (medium) gennemstegt	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Svinekød	
Svineskulder, skinkestykke, nakke	80 - 82 °C
Svinekam	75 - 80 °C
Forloren hare	75 - 80 °C
Kalvekød	
Kalvesteg	75 - 80 °C
Kalveskanke	85 - 90 °C
Får / lam	
Fårekølle	80 - 85 °C
Fåreryg	80 - 85 °C
Lammesteg, lammekølle	75 - 80 °C
Vildt	
Hareryg	70 - 75 °C
Harekøller	70 - 75 °C
Hel hare	70 - 75 °C
Dyreryg, hjorteryg	70 - 75 °C
Dyrekølle, hjortekølle	70 - 75 °C

Grillstegning af flade madvarer

Ovnfunktion: MAX GRILL med temperaturen på højeste trin

Bemærk: Ovnlågen skal altid være lukket, når grillen er i brug.

Ved **grillfunktionerne skal den tomme ovn altid forvarmes i 5 minutter!**

- Ved grillstegning bruges bagerist og bradepande sammen.
- De angivne tider er vejledende.
- Grillstegning er især velegnet til flade kød- og fiskestykker.

Grilltabel

Madvare der grilles	Temperatur i °C	Bradepande	Grillrist	Grilltid i minutter	
		Rille		1.side	2.side
4-8 svinekoteletter	275	1	4	15	10
2-4 svinekoteletter	275	1	4	12	12
Marinerede steaks af svinekød	275	1	4	12	12
Steaks af oksefilet, røde	275	1	4	5-7	4-6
4 steaks af oksefilet, medium	275	1	4	6-8	5-7
2 halve kyllinger	250	1	4	15-20	15-20
4 halve kyllinger	250	1	3	15-20	15-20
1-4 kyllingeoverlår	250	1	4	20	10
4-6 kyllingeoverlår	250	1	4	20	15
Grillpølser	275	1	4	5-10	5
Medisterpølse	275	1	4	10	9
Hel fisk	250	1	3	10	---
Toast (uden pålæg)	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrill

Ovnfunktion: GRATINERING

Ret	Temperatur i C	Bradepande	Grillrist	Grilltid i minutter	efter... minutter vendes
		Rille			
Kylling (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Flæskerullesteg med fyld (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Pastagratin	180	---	2	30	---
Kartoffel-gratin	200	1	3	20-23	---
Gratinerede gnocchi	180	1	3	20-23	---
Blomkål med hollandaisesovs	200	---	3	15	---

Optøning

Ovnfunktion: OPTONING (uden temperaturindstilling)

- Udpakkede madvarer lægges på en tallerken, der stilles på risten.
- Brug ikke en tallerken eller et fad som låg; i så fald forlænges optøningstiden meget.
- Til optøning sættes risten i **1. rille fra neden**.

Optøningstabel

Ret	Optøningstid min.	efteroptøning min.	Bemærkning
Kylling, 1000 g	100-140	20-30	Læg kyllingen på en omvendt underkop i en større tallerken Vendes efter halvdelen af tiden
Kød, 1000 g	100-140	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden
Kød, 500 g	90-120	20-30	Vendes efter halvdelen af tiden
Forel, 150 g	25-35	10-15	---
Jordbær, 300 g	30-40	10-20	---
Smør, 250 g	30-40	10-15	---
Fløde, 2 x 2 dl	80-100	10-15	Fløde kan godt piskes, selv om den stadig er frosset hist og her.
Kage, 1400 g	60	60	---

Henkogning

Ovnfunktion: UNDERVARME

- Brug kun standardglas af samme størrelse til henkogning.
- **Glas med skrue- eller bajonetlåg og metaldåser er uegnede**.
- Til henkogning bruges **1. rille nedefra**.
- Brug bagepladen til henkogning. Her kan De anbringe op til seks glas med hver en liter.
- Alle glassene skal fyldes lige meget, og klemmerne skal spændes til.
- Stil glassene sådan på pladen, at de ikke rører hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand i bradepanden, så luften i ovnen bliver tilstrækkeligt fugtig.
- Så snart væsken begynder at boble i de første glas (ved 1-litersglas efter ca. 35-60 minutter), slukkes der for ovnen, eller temperaturen sættes ned til 100C (se tabellen).

Henkogningstabel

De angivne henkogningstider og temperaturer er vejledende.

Madvare	Temperatur iC	Henkogning til boblepunkt i minutter	Viderekogning ved 100C i minutter
Bærfrugter			
Jordbær, blåbær, hindbær, modne stikkelsbær	160-170	35-45	---
Umodne stikkelsbær	160-170	35-45	10-15
Stenfrugter			
Pærer, kvæder, svesker	160-170	35-45	10-15
Grøntsager			
Gulerødder[1)]	160-170	50-60	5-10
Svampe[1)]	160-170	40-60	10-15
Agurker	160-170	50-60	---
Blandet pickles	160-170	50-60	15
Kålrabi, ærter, asparges	160-170	50-60	15-20
Bønner	160-170	50-60	---

1) Skal blive stående i ovnen, når den er slukket

Tørring

Ovnfunktion: VARMLUFT

- Læg smørrebrødspapir eller bagepapir på ristene.
- Resultatet bliver bedst, hvis der slukkes for ovnen, når halvdelen af tiden er gået, hvorefter døren åbnes og ovnen køler af, helst natten over.
- Derefter tørres madvarerne færdig.

Madvare	Temperatur i C	Rille		Tid i timer (vejledende)
		1 lag	2 lag	
Grøntsager				
Bønner	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Peberfrugt (strimler)	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Supper	60-**70**	3	2 / 4	5-6
Svampe	50-**60**	3	2 / 4	6-8
Krydderurter	40-50	3	2 / 4	2-3
Frugt				
Svesker	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Abrikoser	60-**70**	3	2 / 4	8-10
Æblebåde	60-**70**	3	2 / 4	6-8
Pærer	60-**70**	3	2 / 4	6-9

Opskrifter

1. SANDKAGE (Formkage)

Ingredienser:

- 185 g margarine
- 200 g sukker
- 1knsp. vanillesukker
- 3 æg
- 375 g hvedemel
- 3 tsk. bagepulver
- 1knsp. salt
- 1 dl mælkr
- 1SPSK. kakao

Tilberedning:

Margarine røres skummende med sukker, vanillesukker og salt. Æggene tilsættes et ad gangen, og det hele røres godt til en skummende masse. Mel iblandet bagepulver tilsættes sammen med mælken lidt ad gangen til den skummende masse og vendes let i den.

2/3 af dejen hældes i en smurt firkantet form (30 cm lang). Resten af dejen røres sammen med kakaoen og stryges over den lyse dejmasse.

Med en gaffel trækkes den mørke dej i en spiral gennem den lyse dej, og kagen sættes i ovnen.

2. FORMBROED (Franskbrød)

Ingredienser:

- 50 g margarine
- 50 g gær
- 5 dl mælk eller vand
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 750 g hvedemel eller
  (specielt mel til franskbrød)

Tilberedning:

Margarinen smeltes. Mælken tilsættes og opvarmes til + 37 °C.
Gæren smuldres i et fad og røres sammen med sukkeret. Mel- og margarineblandingen tilsættes og derefter melet.
Det hele ældtes sammen til en smidig dej. Lad så dejen hæve til dobbelt størrelse. Ælt den igennem endnu en gang og del dejen i to portioner.

2 firkantede forme smøres, og dejen lægges i. Lad dejen hæve for 2. gang og bag den så.

3. FISKE-FILET

bagt i ovn

Ingredienser:

- 600-700 g fileteret sandart, lakse eller laksforel
- 150 g revet ost
- 2,5 dl fløde
- 50 g rasp
- hakket persille
- 50 g smør
- salt, peber
- citron

Tilberedning:

Dryp fiskefileten med citron og lad den trække lidt. Dup overskydende saft af med køkkenrulle. Drys salt og peber på begge sider af fiskefileterne. Læg dem så i en ildfast form. Bland revet ost, fløde, rasp og hakket persille; fordel det over fiskefileterne. Sæt fisken i ovnen som anvist og steg den færdig.

Kogegrej:

Ildfast gratinform

4. PIZZA

Til bagning på plade
(mængden halveres til en rund form)

Ingredienser:

Dej:

- 14 g gær
- 185 g vand
- 300 g mel
- 3 g salt

Fyld:

- 200 g salami
- 500 g tomater
- 170 g champignons (afdryppet)
- oregano, salt, peber
- 150 g revet emmentalerost

Tilberedning:

Dejen smuldres i et fad og opløses i det lunkne vand. Hæld melet over og tilsæt salt. Æltes, indtil man har en smidig gærdej, der slipper fadet.
Dejen hæver et varmt sted i ca. 20 minutter.
Dejen rulles ud på en (ikke smurt) bageplade, og fyldet lægges på i den rækkefølge de er nævnt.
Lad dejen hæve 2. gang i ca. 20 minutter og bag den så.

5. KARTOFFEL GRATIN

Ingredienser:

– 1000 g kartofler
– 1 tsk. salt, 1 tsk. peber
– 2 fed hvidløg
– 300 g revet gruyère- eller emmentalerost
– 3 æg
– 2,5 dl mælk
– 4 spsk. fløde
– 1 spsk. frisk timian
– 4 spsk. smør

Tilberedning:

Kartoflerne skæres i tynde skiver, tørres af, og drysses med salt og peber.
En ildfast form gnides med et fed hvidløg og smøres med 1 spsk. smør uden top.
Halvdelen af kartoffelskiverne fordeles i formen. Der drysses noget revet ost over, resten af kartoflerne lægges i lag ovenpå, og til sidst drysses resten af osten over.
Det andet fed hvidløg presses og røres sammen med æg, mælk, fløde og timian. Salt saucen og hæld den over kartoflerne.
Resten af smørret fordeles i klatter over gratinen.

6. QUICHE LORRAINE

Ingredienser:

Dej:
– 300 g hvedemel
– 2 æg
– 150 g koldt smør
– 1/2 tsk. salt
– lidt peber
– 1/2 tsk. revet skal af muskatnød

Fyld:
– 150 g revet gruyère- eller emmentalerost
– 200 g kogt skinke eller mager bacon
– 2 æg
– 2 spsk. purløg
– 250 g creme fraiche
– lidt salt, peber og muskatnød

Tilberedning:

Dejen rulles ud og lægges i den smurte form. I kanten bukkes dejen dobbelt om, og bunden prikkes flere steder. Skinke (bacon) fordeles over dejen.
Æggene piskes med creme fraiche og purløg, krydres forsigtigt med salt, peber og muskatnød og tilsættes osten. Æggeblandingen hældes over skinken (bacon).

7. LASAGNE

Ingredienser:

Kødsovs:
- 100 g stribet kogeflæsk
- 1 løg, 1 gulerod
- 50 g selleri
- 2 spsk. olivenolie
- 400 g hakket kød
- 2,5 dl bouillon
- 2 spsk. tomatpuré
- oregano, timian, salt, peber
- 3 spsk. smør
- 250 g grønne lasagneplader (forkogte)
- 100 g parmesan

Bechamelsovs:
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. mel, med top
- 5 dl mælk
- salt, peber, muskatnød
- 1 laurbærblad

Tilberedning:

1. Med en skarp kniv skæres sværen af flæsket, evt. ben fjernes, og det skæres i små tern. Skræl løg og gulerod, afpuds sellerien og skær grøntsagerne ud i ganske små tern.
2. Varm olien i en stegegryde og brun flæske- og grøntsagsterningerne under omrøring. Tilsæt det hakkede kød lidt efter lidt, brun det under omrøring, til det skiller ad, og hæld kødsuppen ved. Kødsaucen krydres med tomatpuré, urter, salt og peber og snurrer i ca. 30 minutter under låg.
3. Imens tilberes bechamelsaucen. Smelt smørret i en gryde, drys melet i og lad det blive gyldent under omrøring. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Saucen krydres med salt, peber, laurbærblad og muskatnød og småkoger ca. 10 min uden låg.
4. En stor firkantet gratinform smøres med 1 spsk. smør. Der lægges skiftevis lag af lasagneplader, kødsaucen, bechamelsauce og revet ost i formen. Det sidste lag skal være bechamelsovs drysset med ost. Resten af smørret fordeles i små klatter over retten.
5. Sæt lasagnen i ovnens 2. rille fra neden og bag den i ca. 55 minutter. Efter smag kan den serveres med lidt revet parmesan.

8. KYLLING 1200 G

Ingredienser:

- 2 kyllinger à 1200 g
- 2 tsk. salt
- 1 bdt. persille
- 2 spsk. mælk
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. paprika ('edelsüß')

Tilberedning:

Tø kyllingerne op.
Tag indvoldene ud af kyllingerne, skyl dem under koldt rindende vand og aftør dem grundigt ind- og udvendigt. Krydr dem indvendig, fastgør vingerne og gnid dem godt udvendig med en blanding af dåsemælk, olie, paprika og salt.
Læg kyllingerne på risten.
Skub bradepanden i rillen og risten på rillen.

9. LAMMSTEG 2000 G (Lammekølle)

Ingredienser:

– 2 fed hvidløg
– 1 spsk. salt
– 1500-2000 g lammekølle
– 2 løg
– 1 gulerod
– 50 g selleri
– 3 spsk. smeltet smør
– 1/2 tsk. timian
– 1 1/4 dl vand
– 1/2 tsk. sort peber
– 2 laurbærblade
– 1 knsp. nelliker
– 1 rød peberfrugt
– 50 g hakkede mandler
– 1 tsk. smør
– 2,5 dl lammefond
– 1 spsk. persille
– 1 spsk. maizena

Tilberedning:

Pil og pres hvidløgsfeddene og bland dem med godt 2 tsk. salt. Vask lammekøllen, dup den tør og gnid den grundigt ind i hvidløgssaltet
Pil løgene; skræl guleroden; afpuds og skræl selleriен. Skær det hele i grove tern.
Varm det smeltede smør på komfuret i en stor stegegryde og brun lammekøllen kraftigt på alle sider. Tilsæt løg, gulerod og selleri og svits dem et øjeblik under omrøring.
Hæld 1,25 dl vand ved grøntsagerne. Tilsæt peber, timian, knækkede laurbærblade og knuste nelliker. Sæt kødet på ovnens 2. rille fra neden og lad det stege utildækket i ca. 2 timer, idet det ofte vendes og flere gange overhældes med stegefedt.
Tag kødet op af stegegryden, pak det ind i alufolie og lad det hvile ca. 10 minutter i slukket ovn. Forvarm et serveringsfad i ovnen.
Imens koges stegefadet af med lammefond eller stegesaft, og skyen hældes i en gryde og får et opkog. Tilsæt og persille.
Rør maizenaen op med lidt koldt vand. Jævn sovsen med blandingen og smag godt til med salt og peber.
Fjern alufolien, tag benet ud, skær kødet i skiver og anret det på det forvarmede fad. Server sovsen til.

10. FLAESKE STEG 1 KG (Stegt svinekam)

Ingredienser:

– 1000-1500 g svinekam uden ben
– 1 tsk. salt
– 1/2 tsk. peber
– 2 løg, i tern
– 2 gulerødder
– 1 fed hvidløg (evt.)
– 2 spsk. svinefedt
– 5 dl suppe

Tilberedning:

Kødet krydres med salt og peber. Løg, gulerødder og hvidløgsfed deles på langs.
Læg stegen sammen med grøntsagerne i en bradepande eller et ildfast fad og begynd stegningen.
Når halvdelen af stegetiden er gået, vendes stegen, og væsken hældes over.
Lad kødet stege færdig.
Når stegetiden er slut, lader man stegen hvile ca. 10 minutter i slukket ovn.

Tilberedes i:

Bradepande eller ildfast fad.

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel: Sluk for ovnen og lad den køle af inden rengøring.

Advarsel: Af sikkerhedsgrunde er rengøring med damp- eller højtryksrenser **forbudt**!

Bemærk: Brug ikke skrappe rengøringsmidler, skurepulver, skuresvampe, stålsvampe eller lignende.

Ovnen set udefra

- Aftør fronten med en blød klud og varmt vand med opvaskemiddel.
- Til rengøring af metalfronter bruges gængse rensemidler.

Ovnrum

Advarsel: Ved rengøring må der ikke være valgt en ovnfunktion, og ovnen skal være afkølet.

Rengøring

Den katalytiske belægning på ovnvæggene er selvrensende. Den opsuger fedtstænk, når ovnen er i brug.

Det er en god ide jævnligt at varme ovnen igennem i tom tilstand. Det fremmer den selvensende effekt.

1. Når ovndøren åbnes, tændes lyset automatisk i ovnen.
2. Tag alle ovngitre og bageudtræk ud af ovnen.
3. Aftør ovnens bund med varmt opvaskevand og tør efter.
4. Indstil ovntemperaturen til 250 °C.
5. Sluk for ovnen efter en time.
6. Hvis der sidder rester i ovnen, tørres de af med en **blød** fugtig svamp.

Advarsel! Brug aldrig ovnspray, skuresvampe eller skurepulver. Brug ikke sæbe eller andre rengøringsmidler. Det kan beskadige katalysatorpladen.

Med tiden kan den katalytiske belægning misfarves lidt. Det betyder ikke noget for de katalytiske egenskaber.

Tilbehør

Skyl alle indskudsdele (rist, bageplade, indskudsgitter osv.), hver gang de er blevet brugt, og tør dem godt af. Sæt dem kort i blød ved lettere rengøring.

NON-STICK tilbehør

Tilbehørsdelene skal vaskes i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel; brug en blød svamp eller klud.

Lyse pletter i belægningen betyder ikke, at belægningen fejler noget.

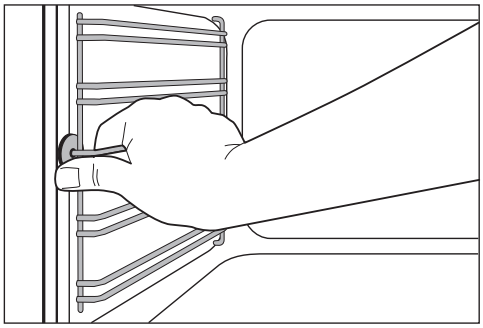
Bemærk: Brug aldrig skrappe og skurende rengøringsmidler, ovnspray, ståluld eller hårde genstande som knive og skrabere. De ødelægger belægningen.

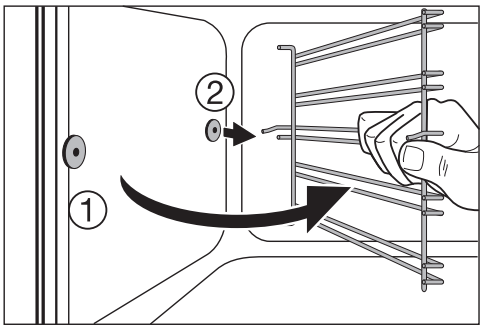
Bemærk: Disse tilbehørsdele **må ikke komme i opvaskemaskinen**. Ellers mister de deres rengøringsvenlige egenskaber.

Indskudsgitter

Aftagning af indskudsgitteret

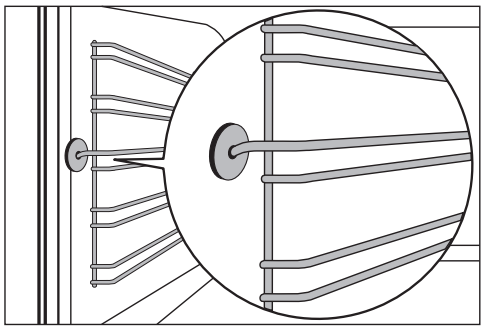
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran (1) og tag den derefter af bagved (2).



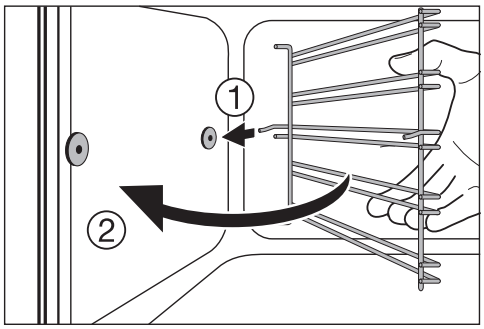


Montering af indskudsgitter

Vigtigt! De afrundede ender af føringsstavene skal pege fremad!



Sæt ved montering først gitteret i bagest (1) og sæt det derefter i foran og tryk det fast (2).

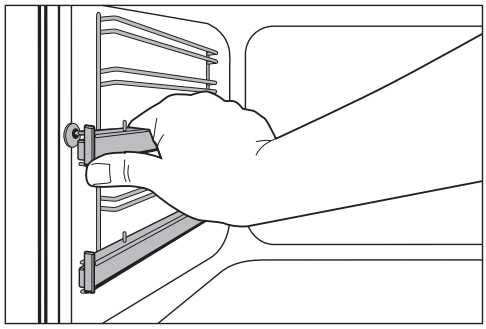


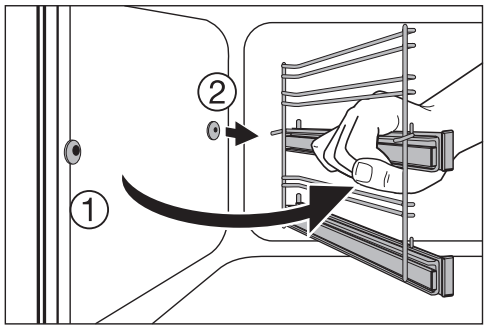
Bageudtræk

Ved rengøring af sidevæggene kan indskudsgitrene på venstre og højre side i ovnen tages af.

Demontering af indskudsgitteret

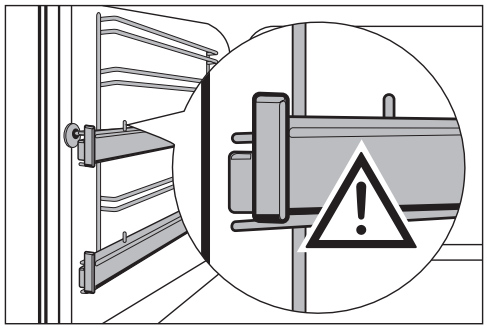
Træk først gitteret væk fra ovnvæggen foran og tag det derefter af bagved.



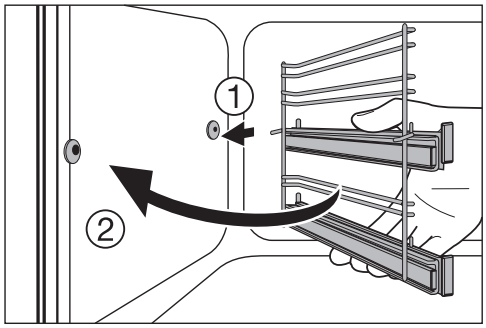


Montering af indskudsgitter

⚠ Sørg for at vende ovnribberne, så stopboltene på teleskopskinnerne vender fremad!



Ved montering skal gitteret først sættes i bagtil og derpå sættes i fortil og trykkes fast.



Rengøring af Easy Access udtræksskinner

Bageudtræk rengøres i meget varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Bemærk: Bageudtrækket egner sig ikke **til vask i opvaskemaskine**.

Bemærk: Smør aldrig teleskopudtrækkene.

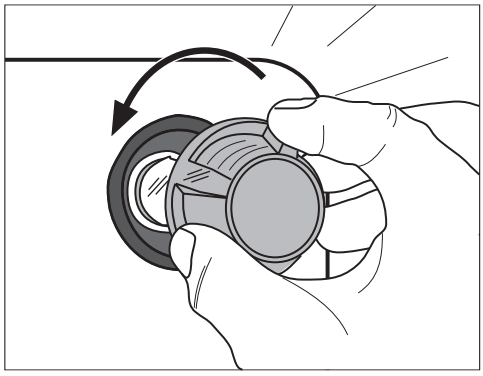
Ovnbelysning

Advarsel: Risiko for elektrisk stød! Før udskiftning af ovnlampen:
– Sluk for ovnen!
– Skru sikringerne i sikringsskabet ud eller kobl dem fra.

Læg en klud på bunden af ovnen for at beskytte ovnlampen og glasafdækningen.

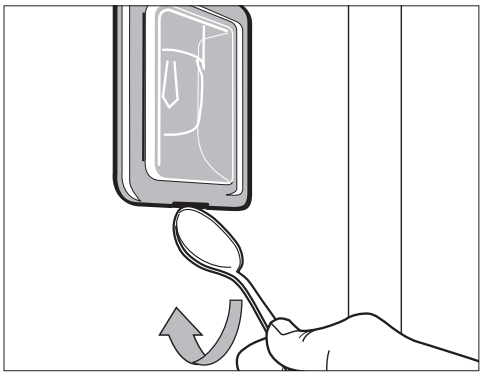
Udskiftning af ovnlampe/rengøring af glasafdækning

1. Tag det højre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved at dreje den til venstre og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Udskift **ovnbelysning 40 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig.**

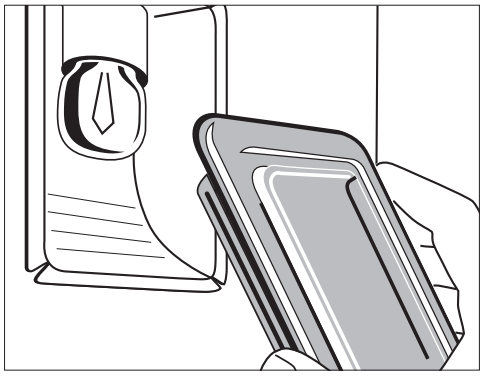


Udskiftning af ovnlampe i siden/rengøring af glasafdækning

1. Tag det venstre indskudsgitter af.
2. Tag glasafdækningen af ved hjælp af en smal, stump genstand (f.eks. teske), og gør den ren.
3. Om nødvendigt:
   Skift **ovnbelysning 25 Watt, 230 V, 300 °C varmebestandig,** ud.



4. Sæt glasafdækningen på plads igen.
5. Montér indskudsgitteret.

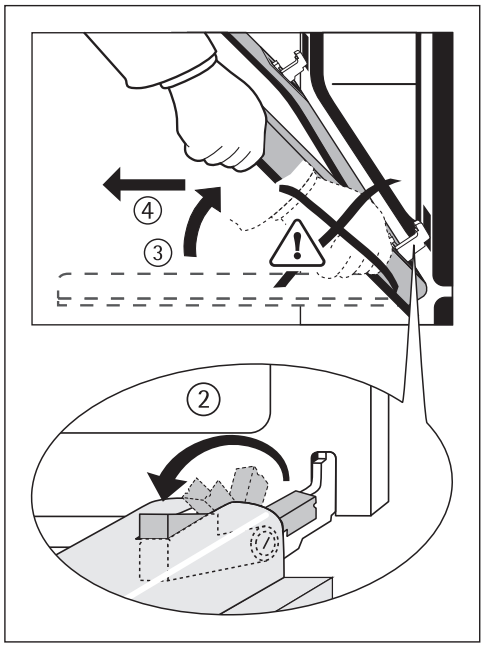


Ovnlåge

Ved rengøring kan du tage ovnens låge af.

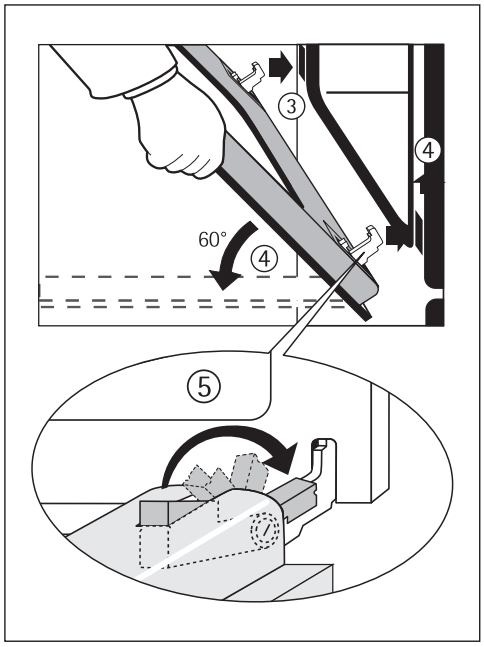
Aftagning af ovnlåge

1. Åbn ovnlåge helt.
2. **Klap de messingfarvede klemmearme** ved **begge** lågehængsler **helt** op.
3. Tag fat i ovnlåge med begge hænder i siderne og **luk den** ca. ¾ **udover modstanden.**
4. Træk lågen væk fra ovnen (**Forsigtig:** tung!).
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, eksempelvis på et tæppe for at undgå ridser.



Isætning af ovnlåge

1. Tag fat i lågen fra grebssiden.
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60°.
3. Tryk lågehængslerne **samtidigt** så langt som muligt ind i de to indsnit til højre og til venstre forneden på ovnen.
4. Løft lågen op, til den møder modstand, og åbn den derefter helt.
5. Klap de messingfarvede klemmearme ved begge lågehængsler tilbage i den oprindelige position.
6. Luk ovnlågen.



Ovnlågeglas

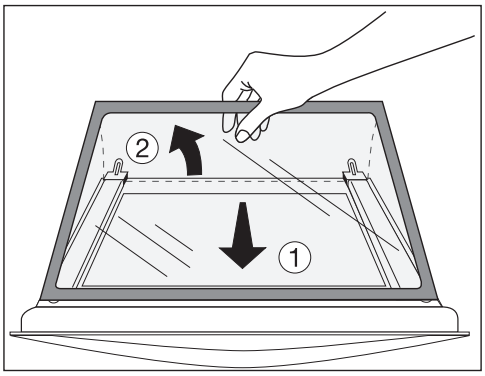
Ovnlågen er forsynet med tre glasruder, som er anbragt bagved hinanden. De indre ruder kan tages af ved rengøring.

⚠ **Advarsel:** Udfør som grundregel kun følgende trin ved en ovnlåge, som er taget af! Når lågen sidder på, kan den på grund af den forringede vægt svippe op, når glasset tages af, og derved være til fare for Dem.

⚠ **Vigtigt!** Ved brug af vold, især på frontrudens kanter, kan glasset gå i stykker.

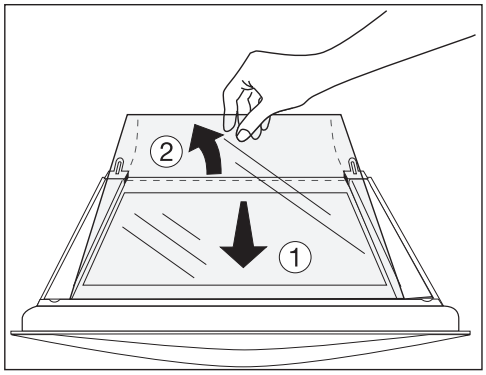
Aftagning af det øverste lågeglas

1. Tag ovnlågen af og læg den med grebet nedad på et blødt, jævnt underlag.
2. Tag fat i den øverste glasrude ved den nederste kant og skub den mod fjederspændingen i retning af ovnlågegrebet, til den ligger fri forneden (①).
3. Løft ruden **let** forneden og træk den ud (②).



Aftagning af de midterste ovnruder

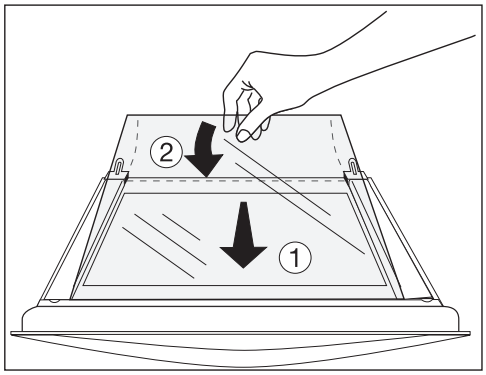
1. Tag fat i de midterste glasruder efter tur ved den nederste kant og skub i retning af ovnlågegrebet, til ruden ligger fri forneden (①).
2. Løft ruden let forneden og træk den ud (②).



Gør lågeglassene rene

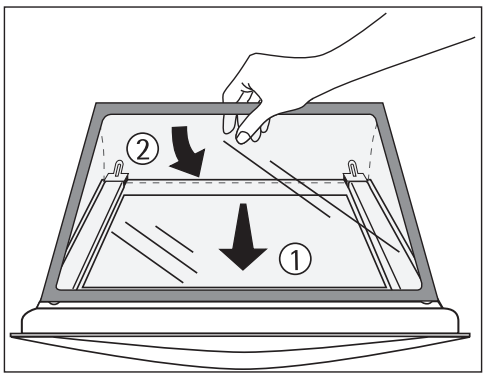
Montering af de midterste ovnruder

1. Før de midterste glasruder skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk den midterste glasrude ned og skub den i retning af lågens underkant indtil anslag under den nederste holder (②).



Montering af den øverste ovnrude

1. Før den øverste glasrude skråt fra oven ind i lågeprofilen på grebsiden (①).
2. Sænk glasruden ned. Læg ruden foran holdeprofilen i grebsiden ved lågens underkant mod fjederkraften og **skub den ind under holdeprofilen** (②)**.** Glasruden skal sidde fast!



Genindsætning af ovnlågen

Hvad skal man gøre, hvis ...

Fejl	Mulig årsag	Udbedring
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke tændt for ovnen.	Tænd for ovnen.
	Aktueltid ◴ er ikke indstillet.	Indstil Aktueltid ◴.
	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Kontroller indstillingerne.
	Ovnens sikkerhedsblokering er blevet udløst.	Se Sikkerhedsblokering.
	Relæet på husets el-tavle (sikringsskab) er blevet udløst.	Se efter på tavlen. Hvis relæet bliver ved med at slå fra, skal der tilkaldes en autoriseret el-installatør.
Displayet viser “F 9“.		Tryk på Tænd/Sluk ⏻-tasten ⏻.
Ovnen bliver ikke varm; funktionsdisplayet virker. Der tændes en lille pil.		Nulstil ovnfunktionen. Sluk ikke for ovnen. Tryk samtidig på de tre taster Opskrifter 🕮, Kødtermomete 🌡 og ⊖ , til der kommer et signal.
Ovnbelysningen virker ikke.	Pæren er sprunget.	Skift pære i ovnen.

Hvis nævnte forslag til at afhjælpe problemet ikke virker: Henvend Dem til forhandleren eller til kundeservice.

⚠ **Advarsel!** Reparationer må kun udføres af en faguddannet installatør. Hvis apparatet repareres af en ikke-sagkyndig, kan det medføre betydelig risiko for brugeren.

ⓘ Ved fejlbetjening er besøg af Kundeservice eller forhandlerens tekniker ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

ⓘ **Bemærkning til komfur med metalfront:**
På grund af den kølige front af din ovn kan det indre lågeglas efter åbning af lågen under eller kort efter bagning eller stegning kortvarigt dugge til.

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

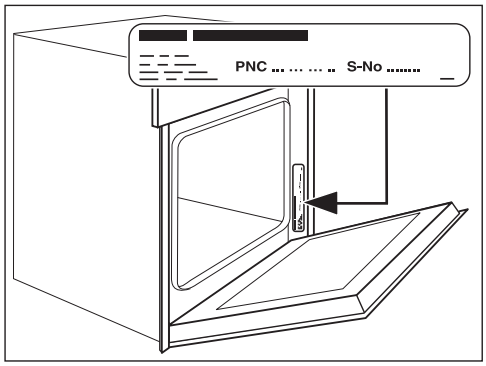
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 926 098-A-171104-01

VOSS

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.